Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale

Version 3 dd 29.10.2010

PTMV asbl	CODIPLAN		
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux	**Algemeen Boerensyndicaat**	**Boerenbond**	**Fédération Wallonne de l'Agriculture**
Av. de Tervueren 182 B-1150 Bruxelles Tel: +32 (0)2 775 80 63 Fax: +32 (0)2 775 80 75	H. Consciencestraat 53A B-8800 Roeselare Tel: +32 (0)51 26 08 20 Fax: +32 (0)51 24 25 39	Diestsevest 40 B-3000 Leuven Tel: +32 (0)16 28 61 01 Fax: +32 (0)16 28 61 09	Chaussée de Namur 47 5030 Gembloux Tel: +32 (0)81 60 00 60 Fax: +32 (0)81 60 04 46

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale

Version 3 dd 29.10.2010

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE			
REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu:		PTMV asbl – CODIPLAN	
Date de la présente version:	Version 3 dd 29.10.2010	Remplace la version:	Version 2 dd 05.07.2007
Approuvée par:		PTMV asbl – CODIPLAN	
GESTION & CONTROLE			
Gestionnaire administratif du Guide Sectoriel		Asbl VEGAPLAN.BE	

HISTORIQUE DU DOCUMENT

Révision et date d'approbation	**Raison de la révision**	**Portée de la révision**
Version 1 du 18.07.2006	-	Document entier
Version 2 dd 05.07.2007	Précisions concernant le mode de contrôle et le régime de certification	Document entier, remplace la version précédente
Version 3 dd 29.10.2010	Extension du champ d'application	Document entier, remplace la version précédente

La version la plus récente du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale se trouve sur le site web du gestionnaire administratif de ce Standard: www.vegaplan.be.

PTMV asbl – CODIPLAN ne permet de rendre ce Guide Sectoriel de l'Autocontrôle disponible à la consultation et de le copier pour usage personnel qu'après autorisation écrite. Toute autre utilisation est régie par les limitations du droit d'auteur, en particulier pour ce qui est relatif à l'obligation expresse de mentionner la source lors de l'utilisation de certaines parties de cette publication. PTMV asbl - CODIPLAN ne peut être tenu pour responsable des conséquences éventuelles découlant de l'utilisation de cette publication.

Sommaire

I. Introduction 1

1.1 Objet et champ d'application 1

1.2 Groupes et méthode de travail 7

1.3 Moyens et compétences 8

1.3.1 Systèmes de garantie existants 8

1.3.2 Consulting externe 8

1.4 Diffusion 9

II. Définitions et abréviations 10

III. Mode d'emploi à l'attention des agriculteurs 12

3.1 Pourquoi un Guide sectoriel de l'autocontrôle ? 12

3.2 Prescriptions d'hygiène 13

3.3 Enregistrement 13

3.4 Notification obligatoire 14

3.5 Système d'évaluation 14

3.6 Contrôle 15

IV. Prescriptions d'hygiène 16

4.1 Module A : Toutes les cultures (sauf le fourrage grossier) 16

A1. Entreprise et bâtiments 16

A2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte 20

A3. Directeur de l'entreprise, personnel et tiers 24

A4. Technique de culture et traitement post-récolte 26

A5. Organismes nuisibles 31

A6. Aperçu des documents à conserver 35

4.2 Module B : Fourrage grossier 37

B1. Entreprise et bâtiments 37

B2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte 40

B3. Directeur de l'entreprise, personnel et tiers 42

B4. Technique de culture et traitement post-récolte 42

B5. Organismes nuisibles 44

B.6 Aperçu des documents à conserver 45

V. Enregistrement 46

5.1 Identification du producteur 46

5.2 Identification des lieux de production / de culture 47

5.3 Dossiers IN et OUT 47

5.4 Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides 48

5.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies 54

5.6 Enregistrement des résultats d'analyses 54

5.7 Aperçu de l'enregistrement 54

5.7.1 Module A : Toutes les cultures (sauf le fourrage grossier) 54

5.7.2 Module B : Fourrage grossier 56

VI. Notification obligatoire 58

6.1 Généralités 58

6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire 62

VII. Annexes 68

Annexe 1. Description de la manipulation 68

Annexe 2. Procédure de bris de verre et de fuites 69

Annexe 3. Passeports phytosanitaires 71

Annexe 4. Mesures de gestion contre les mycotoxines 72

Annexe 5. Coupe des plants de pommes de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation 73

Annexe 6. Check-liste 75

Annexe 7. Règlement de certification 76

1. Champ d'application 76
2. Comment se déroule un audit ? 76
3. Mesures de transition 82
4. Prescriptions pour les organismes certificateurs et les centres de contrôle 82
5. Obligation des agriculteurs 84
6. Certification de groupe 85
7. Indemnités relatives à l'utilisation du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale 92

Annexe 8. Contrôle pré-récolte 93

Annexe 9. Tableau de concordance entre les groupes d'activités et l'arbre d'activités de l'AFSCA 97

Annexe 10. Législation 100

Annexe 11. Adresses de contact 103

I. Introduction

1.1 Objet et champ d'application

Ce Guide a été rédigé à l'intention des agriculteurs et horticulteurs. Les activités suivantes y sont décrites :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
  - Semences et plants
  - Pesticides à usage agricole et biocides
  - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux à destination de l'alimentation humaine et/ou animale;
- Culture et récolte des plants de pommes de terre et semences;
- Stockage et transport des produits végétaux primaires récoltés, sur le lieu de production;
- Manipulation sur le lieu de production : p.ex. laver, trier, couper, emballer, … des produits frais[1].
- Vente directe au consommateur, pour autant qu'il n'y ait pas de transformation dans l'exploitation;
- Les cultures fourragères sont reprises sous la rubrique 'Fourrage grossier' comprenant : le maïs fourrager, les betteraves fourragères, le fourrage prairie, ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux;
- La production et le stockage du tabac.

Les productions réalisées sur une surface inférieure à :

- 50 ares pour les pommes de terre et fruits à haute tige,
- 25 ares pour les fruits à basse tige,
- 10 ares pour tous les autres produits végétaux,

sont considérées comme « de petites quantités ». Elles ne sont pas enregistrées à l'AFSCA mais doivent néanmoins respecter les règles d'hygiène et faire l'objet d'un autocontrôle.

Cette version du Guide se limite au tabac et aux productions végétales qui entrent dans la chaîne alimentaire au sens strict, y compris leur matériel de reproduction.

Concernant la production de plants, seuls les plants de pommes de terre sont couverts par le Guide.

Les exigences relatives aux cultures fourragères font l'objet d'un module spécifique, commun aux Guides sectoriels de l'autocontrôle pour la production primaire

[1] Voir annexe 1

végétale (G-012) et pour la Production primaire animale (G-037 – version 2 dd 05.08.09).

Le présent Guide sectoriel s'applique aux produits repris dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1. Aperçu des groupes de produits du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ainsi que leurs codes correspondants

Groupe de produits	Code
Pommes de terre sans stockage	Pdt
Pommes de terre avec stockage	Pdt s
Légumes, marché du frais, cultures sous abri	L MF sa
Légumes, marché du frais, cultures de plein air	L MF pa
Légumes industriels, sans intervention manuelle	LI sans man
Légumes industriels, interventions manuelles	LI man
Fruits des bois et baies	FB
Fruits à pépins et fruits à noyaux	FP FN
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux (y compris la paille)	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage[2] (y compris la paille)	COPs
Céréales immatures et cultures associées	Ci Ca
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H
Houblon avec stockage (entrepôt ou halle de certification)	H s
Vente directe au consommateur	V
Semences et co-produits	S
Plants de pommes de terre	P
Fourrage grossier	Fg
Fourrage prairie – Foin	Fp F
Fourrage prairie – Ensilage	Fp E
Maïs fourrager	Mf
Betteraves fourragères	Bf
Autres fourrages destinés à l'alimentation animale	Af
Tabac	T
Tabac avec stockage	T s

La distinction entre les cultures destinées à l'industrie ou au marché du frais s'applique uniquement aux légumes. Quelques exigences spécifiques sont liées au stockage des pommes de terre et des céréales, ainsi qu'aux cultures d'oléagineux et de protéagineux. Les fruits sont toujours cultivés pour le marché du frais. Lorsque la qualité des fruits est insuffisante, ceux-ci peuvent être acheminés vers l'industrie.

[2] Stockage: lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines

Les tableaux ci-dessous reprennent des exemples de cultures relevant, par type de groupe de produits, des catégories suivantes : légumes, fruits, céréales et cultures d'oléagineux et de protéagineux (COP), vente directe au consommateur, semences, plants de pommes de terre, fourrage grossier, ainsi qu'une description concernant certains groupes de produits.

1. Légumes industriels, sans intervention manuelle (LI sans man.)

Dans le cas de légumes à destination de l'industrie, ceux-ci sont récoltés sans intervention manuelle de l'agriculteur. La culture des chicons relève aussi de cette catégorie.

Tableau 2. Exemples de légumes industriels, sans intervention manuelle[3]

- Ciboulette	- Navet
- Chou frisé	- Betterave rouge
- Haricot	- Salsifis
- Plantes condimentaires (aneth, persil, thym, cerfeuil, menthe, basilic, …)	- Bette
- Pois	- Epinard
- Céleri-rave*	- Oignon
- Chou-rave*	- Carotte
- Panais	- Oseille
	- Racine de chicons

* Remarque : les cultures marquées d'un astérisque (*) apparaissent dans les groupes de produits « sans intervention manuelle» et « interventions manuelles ». Le cas échéant, leur classement se fera en fonction des groupes de produits

2. Légumes industriels, interventions manuelles (LI man.)

Les interventions ont lieu manuellement. La première manipulation a lieu dans l'exploitation agricole. Cela signifie que les actions telles que laver, couper et préparer au marché du frais sont exécutées par le producteur même (cfr. annexe 1).

Tableau 3. Exemples de légumes à destination de l'industrie, Interventions manuelles[4]

- Endives (larges feuilles)	- Poireau
- Cornichons	- Rhubarbe
- Céleri à côtes	- Chou rouge
- Chou-fleur	- Chou de Milan
- Brocoli	- Chou ordinaire
- Courgette	- Chou de Bruxelles
- Céleri-rave*	- Chou blanc
- Chou-rave*	

[3] Cette liste n'est pas exhaustive [4] Cette liste n'est pas exhaustive
[4] Cette liste n'est pas exhaustive

* Cultures qui apparaissent dans les groupes de produits « sans intervention manuelle » et « interventions manuelles ». Le cas échéant, leur classement se fera en fonction des groupes de produits.

3. Légumes à destination du marché du frais (LMF)

Il s'agit de tous les légumes cultivés pour le marché du frais : que ce soit en pleine terre ou en plein air (L MF pa) ou bien sous abri (verre ou plastique) (L MF sa), sur substrat ou non, y compris les fleurs comestibles et les graines germées.

Le stockage et le forçage des racines de chicons figurent dans le groupe de produit « légumes destinés au marché du frais cultivés sous abri ».

4. Fruits des bois et baies (FB)

Tableau 4. Exemples de fruits des bois et baies

Fraises	Framboises
Raisins	Mûres
Groseilles blanches	Myrtilles
Groseilles rouges	Cassis
Groseilles à maquereau	Baies de kiwi

5. Fruits à pépins et à noyaux (FP FN)

Tableau 5. Exemples de fruits à pépins et à noyaux

Pommes	Griottes
Poires	Prunes
Cerises	Pêches

6. Céréales et cultures d'Oléagineux et de Protéagineux (COP)

Tableau 6. Aperçu des céréales et des cultures d'oléagineux et de protéagineux

- Avoine (*Avena sativa* L.)	- Maïs (*Zea mays* L.), seulement maïs grain sec
- Epeautre (*Triticum spelta* L.)	- Colza (*Brassica napus* L.)
- Froment d'hiver (*Triticum aestivum* L.)	- Tournesol (*Helianthus annuus* L.)
- Froment de printemps (*Triticum aestivum* L.)	- Lin oléagineux (*Linum usitassimum* L.)
- Orge d'hiver (*Hordeum vulgare* L.)	- Pois protéagineux (*Pisum sativum* L.)
- Orge de printemps (*Hordeum vulgare* L.)	- Féverole (*Vicia faba* L.)
- Seigle (*Secale cereale* L.)	- Lupin blanc (*Lupinus albus* L.)
- Triticale (*Triticum secale* L.)	- Lupin bleu (*Lupine angustifolius* L.)

7. Céréales immatures et cultures associées (Ci Ca)

Il s'agit de culture de céréales dont la totalité de la plante est récoltée entre les stades 'montaison' et 'pâteux'. Ces céréales plantes entières ou parties peuvent

être affourragées en vert, inertées ou être ensilées et distribuées par la suite. Les cultures associées sont semées et récoltées ensemble.

8. Entrepôts ou halle de certification du houblon (H s)

Il s'agit de la réception, du pesage, pressage, emmagasinage et stockage du houblon et produits du houblon dans le cadre de la production primaire.

9. Vente directe au consommateur (V)

Les prescriptions d'hygiène relatives à la production de fruits, de pommes de terre et de légumes destinés au marché du frais ou à l'industrie sont également applicables à l'activité 'vente directe au consommateur'. Seules les activités de manipulation (laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, …) peuvent être réalisées dans l'exploitation, pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits (*cf.* annexe 1). La transformation de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du Guide. Pour ces activités, nous renvoyons au Guide sectorel G-014 de l'Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes.

Concernant les pommes de terre, le tableau ci-dessous distingue les opérations :

	Calibrage/emballage de pommes de terre non lavées	Lavage des pommes de terre dans l'exploitation	Transformation (épluchage, …)
Vente directe au consommateur dans l'exploitation	G-012	G-012	G-014
Vente au commerce et à l'industrie de transformation	G-012	G-012	G-014

10. Plants de pommes de terre (P)

Seuls les plants de pommes de terre tombent sous le champ d'application du Guide.

Sont considérés comme plants de pommes de terre, les tubercules entiers qui sont aptes à être utilisés à des fins de production ou de multiplication.

11. Semences et co-produits (S)

Parmi les semences, une distinction doit être faite entre les semences de légumes qui sont soumises à un passeport phytosanitaire (dont la liste est reprise à l'annexe 3), et celles qui ne le sont pas.

Parmi les semences, signalons également les semences de graminées fourragères et les semences des céréales et cultures d'oléagineux et de protéagineux.

Par « co-produits », on entend entre autres la paille de graminées récoltées à maturité.

12. Fourrage grossier (Fg)

Les fourrages grossiers comprennent :

- le maïs (maïs fourrager et maïs grain humide, ainsi que les épis broyés);
- les betteraves fourragères;
- le fourrage prairie pour lequel une distinction est faite entre d'une part le foin, et d'autre part l'ensilage;
- ainsi que toutes les autres cultures destinées à la production de fourrage pour l'alimentation des animaux.

La prairie est une collection de plantes fourragères principalement composée de graminées, de légumineuses et de diverses dicotylées non semées destinées à être fauchées ou pâturées. Une prairie peut être ensemencée en culture pure de graminées ou de légumineuses, en mélange de graminées ou en mélange des deux.

1.2 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé au sein de la plate-forme de concertation **PTMV asbl** et **CODIPLAN.** La PTMV asbl est la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux. CODIPLAN est une association de fait regroupant les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe 11.

Le groupe interprofessionnel ayant élaboré le Guide se compose comme suit :

- 5 représentants de CODIPLAN (2 Boerenbond, 1 ABS et 2 FWA)
- 1 représentant de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges)
- 1 représentant du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures)
- 13 représentants de la PTMV asbl (1 Belgapom, 1 Synagra, 1 Cefi, 4 Verbond Belgische Tuinbouwveilingen, 3 Vegebe, 2 Subel, 1 PTMV asbl)
- 1 représentant du Centre Maraîcher de Hesbaye
- 1 représentant du secteur du houblon
- 6 représentants du Syndicat du tabac
- 2 représentants du Groupement Wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre (GWPPPDT) ainsi que 2 représentants du Vlaams Verbond van Pootgoedtelers (VVP)
- 1 représentant d'AgriSemza

Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'un ou de plusieurs de ces groupements professionnels. Par conséquent, le groupe de travail représente plus de 50% du groupe visé dans ce Guide sectoriel.

La première version du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale était initialement uniquement applicable aux cultures de pommes de terre, de fruits et légumes et de houblon. Cette version a servi de base pour l'élargissementaux grandes cultures (betteraves sucrières, céréales, oléagineux, protéagineux et chicorée) dans la version 2. Dans l'actuelle version, figurent en outre, les céréales immatures et cultures associées, les semences, les plants de pommes de terre, le fourrage grossier, le tabac et le stockage de tabac, la vente directe aux consommateurs et le stockage du houblon.

L'élaboration du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale appelle à une concertation maximale entre les différents secteurs concernés. Il s'agit d'une approche « bottom-up », basée sur les connaissances et les expériences du terrain. Le premier projet de Guide Sectoriel a été élaboré au sein de la PTMV asbl. Le projet a ensuite été présenté pour discussion au groupe interprofessionnel. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de la PTMV asbl (av. de Tervueren, 182, 1150 Bruxelles).

1.3 Moyens et compétences

1.3.1 Systèmes de garantie existants

Le Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes) était le résultat d'une étude comparative et d'harmonisation basée sur les systèmes de garantie existants, dans lequel les exigences légales tombant sous la compétence de l'AFSCA ont été reprises et ajoutées là où cela s'avérait nécessaire. Ces cahiers des charges sont les suivants : Charte Perfect, Standard Pommes de terre de consommation, Cahier des charges Flandria, Cahier des charges Culture des fruits à pépins respectueuse de l'environnement, Cahier des charges Culture des fraises et fruits des bois respectueuse de l'environnement, Standard Légumes de pleine terre pour l'industrie.

1.3.2 Consulting externe

Pour le développement du concept de Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, il a été fait appel à :

- Dr. Piet Vanthemsche (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien PVT Consult et FaQ.consult)
- Ir. Herman Diricks (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien FaQ.consult)

Pour l'élaboration et la rédaction du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes), il a été fait appel aux connaissances pratiques et à l'expérience des personnes issues des secteurs concernés. La coordination et le pilotage de ce Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ont été pris en charge par une collaboratrice PTMV asbl (ir. Eva Moens), accompagnée par le Dr. Ilse Van Vlaenderen (IVV Consult, ancienne collaboratrice de PVT Consult et de FaQ.consult). En ce qui concerne les chapitres 4 (Prescriptions d'hygiène) et 5 (Enregistrement), il a de même été fait appel aux connaissances des secteurs et plus particulièrement de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges) pour la culture betteravière, de Cefi (Association des fabricants belges de chicorée) pour la chicorée et du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures) pour l'extension aux céréales et aux cultures d'oléagineux et de protéagineux, au GWPPPDT (Groupement wallon des producteurs des plants de pommes de terre) et au VVP (Vlaams Verbond van pootgoedtelers) pour les plants de pommes de terre. La coordination et l'adaptation de la version 2 ont été confiées à une collaboratrice PTMV,dr. ir. Ine Vervaeke). La coordination et l'adaptation de cette version ont été prises en charge par une collaboratrice de Vegaplan (ir. Gisèle Fichefet).

L'annexe 5 relative à la découpe des plants de pommes de terre a été réalisée en collaboration avec l'ILVO (Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek), qui bénéficie d'une expérience dans cette matière.

1.4 Diffusion

L'asbl VEGAPLAN.BE se charge de la diffusion du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Ce document, ainsi que les modalités d'affiliation, sont disponibles sur le site web de Vegaplan.be : www.vegaplan.be. Le prix d'utilisation de ce guide est de 20 € par an (hors TVA).

En outre, le Guide sectoriel est diffusé aux utilisateurs via :

- Les organisations agricoles (ABS, Boerenbond, FWA, CBB);
- Tous les membres de la PTMV asbl (adresses : voir annexe 10);
- Les organismes de contrôle reconnus par l'AFSCA.

Les producteurs peuvent obtenir des informations auprès des organisations agricoles, des organismes de contrôle qu'ils ont choisis et via les acheteurs affiliés à Vegaplan.be. Une liste des acheteurs affiliés est mise à disposition sur le site web de Vegaplan.be. Le tableau ci-dessous reprend les adresses de contact des membres de CODIPLAN où vous pouvez obtenir toute information relative au Guide sectoriel.

Tableau 7. Adresses de contact des membres de CODIPLAN, auprès desquels des informations concernant le Guide sectoriel peuvent être obtenues

Algemeen Boerensyndicaat	Hendrik Consciencestraat 53A 8800 Roeselare Tél : +32 (0)51 26.08 20 Fax : +32 (0)51 24 25 39 E-mail : abs.smw@skynet.be Web : www.algemeenboerensyndikaat.be
Boerenbond	Diestsevest 40 3000 Louvain Tél : +32 (0)16 28 61 01 Fax : +32 (0)16 28 61 09 E-mail : martine.tilkens@boerenbond.be Website : www.boerenbond.be
Fédération Wallonne de l'Agriculture	Chaussée de Namur 47 5030 Gembloux Tél : +32 (0)81 60 00 60 Fax : +32 (0)81 60 04 46 E-mail : fwa@fwa.be Website : www.fwa.be

II. Définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service asbl

Apfaca : Association professionnelle des fabricants belges d'alimentation composée animale

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

BB : BoerenBond

Belgapom : Union professionnelle (u.p.) belge reconnue pour le négoce et la transformation belges de pommes de terre

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

CC : Centre de contrôle. Il s'agit d'une unité de contrôle ayant reçu l'autorisation d'effectuer des contrôles sous la surveillance d'un organisme indépendant de certification reconnu par l'AFSCA.

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

CFGC-W : Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures

CODIPLAN : Plate-forme de concertation des organisations agricoles représentatives de la filière

de la production primaire végétale (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture)

COP : Céréales, Oléagineux et Protéagineux

DA : Délai d'attente : après un traitement phytosanitaire, délai obligatoire à respecter avant de pouvoir récolter

Fresh Trade Belgium : Union professionnelle belge des importateurs, exportateurs et grossistes en fruits & légumes

FWA : Fédération Wallonne de l'Agriculture

Gdp : Groupe de produits

LAVA : LAVA (Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie) scrl est une association coopérative de 6 criées de fruits et légumes situées en Belgique. Le but de LAVA est d'améliorer et de développer la coopération entre les différentes associations de producteurs

Limite de notification : Valeur à partir de laquelle un exploitant/laboratoire/organisme de certification ou d'inspection doit obligatoirement notifier à l'AFSCA pour un paramètre donné, selon les modalités fixées dans l'AM du 22 /01/2004 relatif à la notification obligatoire.
http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/

LMR : Limite Maximale de Résidus : une concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisée dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux, fixée sur la base des bonnes pratiques agricoles et de l'exposition la plus faible possible

permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables (Règlement n° 396/2006)

LOD : Limit of Detection, seuil de détection : la plus petite quantité d'une substance pouvant être observée dans un échantillon donné. Lorsqu'il s'agit de substances pour lesquelles il n'y a pas de teneur admissible, la capacité de détection est la plus faible concentration à laquelle une méthode peut démontrer qu'un échantillon est véritablement pollué

OCI : Organisme de Certification/ Controle – Instelling

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés

Production Primaire Végétale : La production de plantes et de fruits et de produits végétaux destinée au négoce et à la transformation en produits alimentaires, au marché du frais et à l'alimentation animale, ainsi que la production de plants et de semences.

PTMV asbl : Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux, en abrégé PTMV asbl. Il s'agit d'une association sans but lucratif regroupant les associations représentatives du négoce et de la transformation des matières végétales primaires

NCM : Non-Conformité Maximale. Il s'agit d'une infraction par rapport à une norme ou d'un danger direct pour le bon fonctionnement de l'autocontrôle.

Qualité de base : Comporte les exigences légales en matière de sécurité du produit (sous la compétence de l'AFSCA)

SIGEC : système intégré de gestion et de contrôle. Le système SIGEC comprend 5 parties : des bases de données automatiques, un système d'identification pour les parcelles agricoles, un système pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des demandes de subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain

Subel : Association des Fabricants de sucre de Belgique

Synagra : Association professionnelle de négociants en céréales et autres produits agricoles

Transport agricole : Transport effectué par l'agriculteur pour son propre compte ou pour le compte d'un autre agriculteur.

UPC : Unité Provinciale de Contrôle de l'AFSCA

VBT: Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (association des criées belges)

VEGAPLAN.BE asbl : Association sans but lucratif fondée sous la dénomination « asbl VEGAPLAN.BE » (en abrégée en « VEGAPLAN.BE »), ayant pour objet social la gestion administrative du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale

Vegebe : Association des industries de transformation, des négociants et des exportateurs de légumes pour l'industrie.

III. Mode d'emploi à l'attention des agriculteurs

3.1 Pourquoi un Guide sectoriel de l'autocontrôle ?

Afin de satisfaire à l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR 14/11/2003), un exploitant peut utiliser un guide rédigé par le secteur et approuvé par l'AFSCA. Pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité au travers de l'entièreté de la chaîne alimentaire, chaque maillon doit se tenir aux différentes prescriptions légales. C'est à cet effet que le présent guide a été élaboré pour le secteur de la production primaire végétale.

Ce guide reprend les exigences, pour le secteur de la production primaire végétale, relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire (y compris la protection de la santé des hommes, des animaux et des plantes) et à la traçabilité, et tombant sous la compétence de l'AFSCA. De même, l'AFSCA est compétente pour certains aspects relatifs à la qualité. En ce qui concerne les pommes de terre, fruits et légumes, ces aspects sont repris dans le chapitre 10 du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour le négoce et l'industrie des pommes de terre, fruits et légumes. Les exigences relatives à la qualité ne sont pas reprises dans le présent Guide sectoriel.

L'autocontrôle forme la base du présent guide. Cela signifie que l'agriculteur, grâce à ce document, vérifie lui-même si son exploitation répond aux prescriptions de ce cahier de charges. Cet autocontrôle est néanmoins soumis à un « contrôle externe de l'autocontrôle ». Ce contrôle externe peut être effectué par un organisme de certification agréé par l'AFSCA ou par l'AFSCA elle-même. Outre le contrôle d'entreprise, il y a également l'échantillonnage et le contrôle pré-récolte de la présence de nitrates et de résidus de pesticides à usage agricole pour les cultures de différentes variétés de salades et de céleri (voir Annexe 8).

Le système d'autocontrôle décrit dans ce document est basé sur différents éléments :

- **Les prescriptions d'hygiène générales (chap. IV)**
- **L'enregistrement (chap. V)**
- **La notification obligatoire (chap. VI)**
- **Les annexes (chap. VII)**

Le présent document contient toutes les prescriptions relatives à la législation tombant sous la compétence de l'AFSCA et d'application pour la production primaire végétale au 1er septembre 2010. Les agriculteurs doivent cependant **satisfaire à tout moment à la législation en vigueur**. Le présent document sera adapté régulièrement en fonction des modifications apportées à la législation.

3.2 Prescriptions d'hygiène

Les prescriptions générales d'hygiène sont au centre du présent Guide sectoriel. Ces prescriptions font office de mode d'emploi à l'attention des agriculteurs et comportent les mesures d'hygiène à respecter sous forme de prescriptions concrètes.

Une distinction doit être faite entre les prescriptions horizontales et les prescriptions verticales.

- ➲ **Prescriptions horizontales:** elles concernent tous les groupes de produits
- ➲ **Prescriptions verticales:** elles s'appliquent uniquement à certains groupes de produits

Les prescriptions horizontales sont hachurées en gris dans la check-liste.
Les prescriptions verticales se réfèrent à un code précisant le groupe de produits auxquels elles s'appliquent.

3.3 Enregistrement

L'AR relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire impose aux producteurs de la production primaire végétale de conserver des registres au minimum pendant 5 ans. Le chapitre 5 explique comment conserver ces données de manière simple et efficace.

Il faut tout d'abord faire l'inventaire des données à tenir à jour. Cet enregistrement peut se faire de différentes manières. Si les informations figurent sur des documents existants (p.ex. formulaires SIGEC, étiquettes, factures, résultats d'analyses, …), on peut y faire référence pour fournir les données demandées. Certains secteurs et/ou acheteurs ont déjà établi des formulaires d'enregistrement spécifiques (p.ex. cahiers de champ, journal de pulvérisations, fiches parcelle, …) pouvant servir à l'enregistrement. L'agriculteur doit néanmoins s'assurer que ces documents soient classés de manière ordonnée et, si nécessaire, compléter les données manquantes. Enfin, un exemple de format d'enregistrement pré-établi est proposé. Ce format n'est pas obligatoire mais peut servir de base pour un enregistrement correct.

Les registres sont la propriété de l'agriculteur et ne peuvent être demandés que par :

- Le client, uniquement lorsque qu'un accord préalable a eu lieu (pour l'enregistrement des parcelles ou des cultures, l'accord suivant est de rigueur : l'agriculteur garde l'original, le client reçoit une copie);
- Le contrôle externe chargé de contrôler le respect des exigences figurant dans le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, à

savoir : l'AFSCA, les Centres de Contrôle (CC) d'un groupe d'agriculteurs ou l'Organisme de Certification (OCI);
- L'AFSCA dans le cadre de la traçabilité lorsque des anomalies graves du produit sont constatées;
- L'AFSCA dans le cas des contrôles pré-récolte.

3.4 Notification obligatoire

Tout exploitant de la chaîne alimentaire doit satisfaire à la notification obligatoire lorsqu'un produit peut s'avérer dangereux pour la santé humaine, animale ou végétale (AM 22/01/2004). Dans le cas de la production primaire végétale, la notification obligatoire se traduit concrètement par l'obligation, pour l'agriculteur, de prévenir l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire lorsqu'il suppose ou possède la preuve qu'un produit représente un danger potentiel pour la santé humaine ou animale. Les maladies de quarantaine ou les maladies de plantes représentant un danger pour l'homme, l'animal ou les végétaux doivent également être notifiées. Un formulaire de notification a été établi à cet effet. Les modalités pratiques de notification sont reprises dans le chapitre VI.

3.5 Système d'évaluation

Le non-respect ou le manquement vis-à-vis des exigences donne lieu à :
- des non-conformités graves (de type A), ou
- des non-conformités légères (de type B), ou
- des remarques,

selon la gravité des conséquences du manquement sur la sécurité alimentaire ou selon l'importance du manquement (total ou partiel).
Les non-conformités de type A doivent être éliminées endéans une période définie (maximum 3 mois dans le cas d'un audit initial; un mois s'il s'agit d'un audit de renouvellement).

Les non-conformités de type B doivent faire l'objet d'un plan d'actions correctives mis en œuvre dans un délai de 6 mois.

Les non-conformités sont mentionnées dans un rapport au moment de l'évaluation. L'exploitant est tenu de compléter ce rapport par la description des mesures correctives entreprises. Un audit complémentaire est organisé durant la période convenue afin de contrôler uniquement les manquements constatés. Cet audit a lieu sur place ou administrativement. Les non-conformités de type B sont également mentionnées dans le rapport de contrôle. Ces non-conformités doivent être éliminées avant l'audit de suivi. Plusieurs remarques concernant un même sujet peuvent entraîner une non-conformité de type B. Plusieurs non-conformités B peuvent entraîner une non-conformité de type A.

La 3ème colonne (NCM) des tableaux du chapitre IV indique la non-conformité maximale pouvant être attribuée lors d'un manquement à cette exigence.

3.6 Contrôle

La validation de la mise en place d'un autocontrôle fiable au sein de toute entreprise peut se faire :

- Par l'AFSCA;
- Par un organisme de certification accrédité, agréé par l'AFSCA à cet effet;
- Par un centre de contrôle, certifié et accrédité par un organisme de certification. L'organisme de certification doit également être reconnu par l'AFSCA.

L'agriculteur se soumet aux contrôles et aux prélèvements d'échantillons et donne suite – si d'application – à toutes les demandes d'exécution de mesures au niveau des cultures ou de l'hygiène de l'entreprise prescrites par l'AFSCA.

Au niveau du secteur de la production végétale, il n'y a pas de plan d'échantillonnage sectoriel ou individuel obligatoire dans le cadre de l'autocontrôle. Seul le contrôle pré-récolte de certains produits est obligatoire. L'agriculteur souscrit au contrôle pré-récolte pour les cultures sous abri de laitues, laitues iceberg, laitues romaine, salade feuille de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, scarole, chicorée frisée, mâche, Radicchio et céleri (voir aussi annexe 8).

IV. Prescriptions d'hygiène

4.1 Module A : Toutes les cultures (sauf le fourrage grossier)

A1. Entreprise et bâtiments

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1 Stockage de pesticides à usage agricole et de biocides			
1.1.1	**Tous**	A	Les pesticides à usage agricole agréés et les biocides sont entreposés dans une armoire ou un local adéquat. Dans cette armoire/local peuvent aussi être stockés d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes : a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination directe), b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques,…) (éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local), c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les pesticides (en cas d'écoulements liquide par exemple). Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences, les engrais liquides, les oligoéléments,… Peuvent également être stockés dans ce local le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits. Remarque : conformément au fil conducteur.
1.1.2		A	L'armoire/le local répond aux exigences suivantes : - Fermé à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées
1.1.3		+*	- Sur chaque porte d'accès direct située sur une paroi différente doivent figurer, de façon visible, les pictogrammes obligatoires *"tête de mort"* avec les mentions *"poison"* et (dans le cas d'un local) *"accès interdit aux personnes non autorisées".*

1.1.4		B	- Eclairage de qualité : dans le cas d'un local, il y a un éclairage électrique; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.5		A	- Les pesticides contenant des substances actives (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe X de l'AR du 28/02/94 modifié par l'AR du 10.01.10 (Gaz toxiques ou produits en dégageant : fluorure de sulfuryl, phosphure d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré : trichloronitrométhane (chloropicrine); bromure de méthyle (bromométhane)) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux.
1.1.6		+*	- Sec.
1.1.7		+*	- Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.8		+*	- Protection contre le gel (dans le cas du stockage de pesticides à usage agricole et biocides liquides).
1.1.9	**Tous**	A	Les pesticides à usage agricole et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.
1.1.10		A	Les pesticides à usage agricole et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé". Sont considérés comme périmés les produits qui ne sont plus agréés et pour lesquels le délai d'utilisation éventuel est écoulé (voir www.fytoweb.fgov.be) ou dont la date de péremption est dépassée. Le stockage groupé de ces types de produits avec la mention « périmé » n'est plus toléré pour les produits périmés avant le 1er janvier de l'année d'inspection – 2 ans (année I-2, « I » étant l'année d'inspection). Les pesticides périmés et les conditonnements vides de pesticides sont remis à « Phytofar Recover ».
1.1.11		A	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.

1.1.12		A	Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit est autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.
1.2 Locaux de manipulation, de stockage et de vente directe au consommateur; locaux de production NE S'APPLIQUE PAS aux entreprises sans activités de manipulation et/ou de stockage			
1.2.1	**Ne s'applique pas aux entreprises sans activités de manipulation et/ou de stockage**	A	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds sont intacts et faciles à nettoyer.
1.2.2		A	Tous les bâtiments sont pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.
1.2.3		A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de production, de stockage et de manipulation. Lors de l'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.
1.2.4		A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex: fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc.) est remplacé selon la procédure bris de verre (voir annexe 2).
1.2.5		A	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.
1.2.6		A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de conditionnement et de stockage.
1.2.7		B	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de conditionnement et de manipulation: – Pictogramme « nterdiction de fumer » – Pictogramme « interdiction de manger et de boire » (à l'exception de l'eau) – Pictogramme « animaux domestiques interdits ».

1.2.8		A	Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail,…) est prévue.
1.2.9		A	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation et de stockage des produits.
1.2.10		A	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation et de stockage.
1.2.11	**PDTs**	+*	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.
1.2.12	**COPs**	+*	Il est important de tenir compte de l'humidité et de la température des céréales stockées afin de prévenir le développement microbien et la formation de mycotoxines. Il est souhaitable de refroidir les grains jusqu'à une t° inférieure à 10°C. Le grain doit également être bien sec (taux en humidité inférieur à 15,5 % pour le froment, seigle, triticale, orge, épeautre, maïs; 15 % : pour les pois et féveroles; 9 % pour les graines de colza et pour le lin). Il est donc important d'effectuer un refroidissement rapide après le séchage et de prévenir l'échauffement par une bonne ventilation. Un suivi de la température est recommandé.
1.2.13	**FP V**	A	En vue de limiter le développement de la mycotoxine patuline dans les pommes moisies, un contrôle visuel est effectué avant le stockage et la vente de ces fruits.
1.2.14	**S – P**	A	Les lots de plants sont traités, emmagasinés et conservés séparément de tout lot de pommes de terre de consommation en vue d'éviter des problèmes de contamination croisée et une perte de traçabilité.
1.2.15	**S - P**	A	Les locaux doivent être convenablement aérés et pourvus d'un système de ventilation suffisant.

1.2.16	**P**	A	Les plants-mères introduits d'un autre Etat membre de l'UE font l'objet d'un autocontrôle par l'opérateur ainsi que d'un monitoring par l'AFSCA pour confirmer l'absence de *Clavibacter* et *Ralstonia.* Les taux d'échantillonnage à appliquer sont communiqués par l'AFSCA. Les familles BE inscrites pour la première fois en vue de la production de plants de pré-base font également l'objet d'un échantillonnage obligatoire conformément aux instructions de l'AFSCA. Le programme d'autocontrôle des plants qui ne sont pas soumis à l'inscription est de la responsabilité du producteur.
1.3 Sanitaires			
1.3.1	**LMFsa vm LMFpa FB FP FN V**	A	Lors de la manipulation de produits primaires végétaux à destination du marché du frais et de la vente directe aux consommateur, l'agriculteur et l'horticulteur doivent se laver les mains après avoir utilisé les toilettes.

A2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, …)			
2.1.1	**Tous**	A	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.
2.1.2		A	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de rétroviseurs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2).

2.1.3		+*	Utiliser des lubrifiants alimentaires ou admis en cas de contact possible avec les aliments pour les machines, aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible en conditions de travail normales. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée.
2.1.4		A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).
2.2 Pulvérisateurs			
2.2.1	**Tous**	A	Tous les pulvérisateurs servant à pulvériser des pesticides à usage agricole sous forme liquide sur le territoire belge doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. Cette exigence ne s'applique pas aux petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz comprimé (y compris l'air) ou dans lesquels la bouillie à pulvériser est émise en ayant recours à la gravité, et dans le cas de pulvérisateurs à dos ou à lance.

			Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis au contrôle une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion). S'il ne devait pas recevoir de convocation, le propriétaire est tenu de le mentionner à l'organisme de contrôle endéans le mois précédant l'échéance du délai de validité. Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par : - Le Département de Génie rural du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur; - Le Département de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement de l' « Instituut voor landbouw- en visserijonderzoek » (ILVO) dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant-Flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale. Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle. L'agriculteur doit signaler à l'organisme de contrôle toute vente de pulvérisateur.
2.2.2		A	Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxes			
2.3.1	**Tous**	A	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxes sont propres et en bon état (pas de parties détachées, de rouille en contact avec les produits, …).
2.3.2		+*	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques pour la propagation de maladies végétales (p. ex. : plants de pomme de terre égermés, plants de pommes de terre avec pourriture humide).
2.3.3		A	Les emballages (papier, carton, ...) destinés à entrer en contact avec le produit doivent être conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire (Règlement 1935/2004). L'agriculteur qui achète des

	V Pdt Pdt s L MF LI FB FP FN		emballages dispose de la preuve que ces emballages conviennent pour les aliments (document d'accompagnement, étiquette, emballage reprenant la mention « convient pour aliments » ou le symbole prévu à cet effet), ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, du transformateur ou du vendeur responsable de la mise sur le marché de ces emballages. Cette preuve n'est pas nécessaire lorsque les emballages sont mis à la disposition de l'agriculteur par les criées et les industries. Dans ce cas, les criées et les industries doivent disposer de ces attestations.
2.3.4	**T Ts**	A	Lors de la livraison, chaque balle individuelle doit être pourvue d'une étiquette reprenant les coordonnées du producteur.
2.4 Transport agricole			
2.4.1	**Tous**	A	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés lors du transport de produits végétaux). Avant le transport d'un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale, un nettoyage en profondeur des moyens de transport ayant servi au transport en vrac d'engrais organiques et autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, …) est obligatoire.
2.4.2		A	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contact avec le produit végétal. En cas de fuite, les produits végétaux souillés doivent être écartés conformément à la procédure de fuite (*cf.* annexe 2)
2.4.3		+*	Il est conseillé de nettoyer et désinfecter, avant le transport de produits végétaux sensibles (exemple : plants destinés à la plantation), les moyens de transport ayant servi au transport de produits comportant des risques phytosanitaires (p. ex. : plants non emballés, plants de pomme de terre coupés au sein de l'unité d'exploitation ou égermés, plants de pommes de terre avec pourriture humide). De cette manière, les risques éventuels de transmission d'agents microbiens pathogènes sont réduits. Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.

2.5 Installation pour la coupe des plants de pommes de terre			
2.5.1	**Pdt P**	A	La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée alors les prescriptions de l'annexe 5 sont respectées. La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée : - par l'utilisateur des plants coupés; - ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA pour cette activité et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés. La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré. Dans tous les cas, l'utilisateur des plants coupés assumera tous les risques phytosanitaires. La vente ou la cession à titre gratuit de plants coupés est interdite.

A3. Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	NCM	Description d'exigence
3.1 Application de pesticides à usage agricole et biocides			
3.1.1	**Tous**	+*	L'agriculteur ne peut pas appliquer de pesticides à usage agricole de classe A chez un tiers sauf s'il est utilisateur agréé par le SPF Santé Publique (info_environnement@health.fgov.be). En outre, lorsqu'il désire appliquer des produits de classe A, mentionnés dans l'annexe 10 (AR 28/02/1994), dans sa propre entreprise, il doit également être utilisateur spécialement agréé. L'agriculteur peut toutefois utiliser des pesticides à usage agricole de classe A non mentionnés dans l'annexe 10 dans sa propre entreprise et dans le cadre de ses activités professionnelles.
3.1.2		A	Après tout traitement phyto : ➢ Se laver les mains avec du savon liquide ➢ Se changer (Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).
3.2 Hygiène			
3.2.1	**Tous**	A	L'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés.
3.2.2		B	L'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé et soit informé des risques sanitaires.
3.3 Agréations et autorisations			
3.3.1	**PDT PDTs**	A	L'agriculteur est tenu de disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA en vue de la préparation et du conditionnement des pommes de terre de consommation (exceptions : livraisons à l'industrie, aux entreprises de triage, pommes de terre emballées issues de récoltes propres livrées au consommateur) .
3.3.2	**P S**	A	Le producteur doit être agréé pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.
3.3.3	**Pdt P**	A	La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée : - par l'utilisateur des plants coupés; - ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA pour cette activité et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.

A4. Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	**Tous**	A	Le producteur doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste annexe 3). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum. ☝ **Remarque** : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant un an à l'adresse de l'entreprise. S'ils sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant 5 ans.
4.1.2		B	Le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré.
4.1.3	**Pdt Pdts**	A	Afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers déclarés. Le producteur qui utilise pour la culture de ses pommes de terre du matériel non certifié (plants fermiers), doit en faire la déclaration écrite avant le 1er mars 2011 auprès du responsable de l'UPC de sa province. A partir de 2011, toute production en cours ou prévue de plants fermiers avec ou sans passeport phytosanitaire, devra être déclarée avant le 31 mai.
4.1.4	**P - S**	A	Pour les livraisons intracommunautaires, les plants de pommes de terre et semences utilisés doivent être pourvus d'une étiquette officielle de certification pourvue de la mention « Passeport phyto-sanitaire CE ». Les exportations hors CE, font en outre l'objet d'un certificat phytosanitaire. Dans le cas de multiplication de familles (matériel d'obtenteur), un passeport phytosanitaire n'est pas nécessaire à moins que ce matériel soit transporté hors de l'exploitation. Pour les plants fermiers, un passeport phytosanitaire est nécessaire lorsque le producteur a l'intention de stocker les plants ou de les utiliser en dehors de l'unité de production qui les a produit, ou de les stocker dans une unité de stockage ne lui appartenant pas ou dont il n'a pas l'utilisation exclusive. L'agriculteur doit conserver pendant un an ce document obligatoire (*cf.* annexe 3). Si l'étiquette est utilisée dans

			le cadre de son registre IN, elle doit être conservée durant 5 ans.
4.1.5	**P - S**	A	Avant la plantation des semences et des plants destinés à la propagation (y compris pour la production de plants fermiers avec passeport phytosanitaire) des espèces citées au tableau de l'annexe 3, le producteur demande à l'AFSCA l'agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire (http://www.favv.be/agrements/)
4.1.6	**P**	A	Toutes modifications éventuelles relatives au lieu de stockage ou de plantation des plants fermiers, avec ou sans passeport phytosanitaire, doivent être signalées, avant le 30 novembre, auprès de l'UPC de sa province.
4.1.7	**P – S**	A	Le producteur satisfaisait aux conditions des inspections sur pied.
4.2 Engrais			
4.2.1	**Tous**	A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.
4.2.2		A	TOUS les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur.
4.2.3		+*	Les engrais autorisés et amendements du sols provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, …) doivent : En Région wallonne : toujours être pourvus d'un document d'accompagnement (d'après le modèle OWD). En Région flamande : pour les cas définis par OVAM, être accompagnés du certificat d'utilisation si l'annexe 4.1 du Vlarea l'exige (p.ex. boues d'épuration). S'il existe des résultats d'analyses, ceux-ci sont conservés durant 5 ans.

4.2.4		A	L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF est en outre interdite sur : – Des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte; – Des sols occupés par des cultures maraîchères et fruitières, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante; – Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même.
4.3 Pesticides à usage agricole et biocides			
4.3.1	**Tous**	A	N'utiliser que des pesticides à usage agricole agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. La liste de pesticides reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be, et celle des biocides reconnus sur le site: https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,10156479&_dad=portal&_schema=PORTAL
4.3.2	**Tous**	A	Lors de l'application de pesticides à usage agricole, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit soit nettoyé soigneusement et immédiatement.
4.3.3	**L MF sa LI V**	A	Les analyses obligatoires légalement dans le cadre du contrôle pré-récolte sont effectuées.

4.3.4	**P**	A	Les plants de pommes de terre qui, pour quelles que raisons que ce soit, ne peuvent pas être vendus comme plants, ne peuvent pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale sauf s'il est établi que seuls des produits agréés pour les pommes de terre de consommation ont été appliqués. Ces produits doivent par ailleurs avoir été utilisés conformément à leur acte d'agréation (doses utilisées, délai d'attente, etc.). Leur application doit être enregistrée conformément au chapitre 5.4 de la partie V. 'Enregistrement'. La fiche parcelle/produit sera transmise sur demande spécifique à l'acheteur.
4.4 Irrigation			
4.4.1	**Tous**	A	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de ville ou de l'eau de pluie. L'irrigation au moyen de l'eau provenant des processus suivants est également autorisée : • Le nettoyage des fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules); • Les processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation); • Les processus qui interviennent à la suite de toutes les manipulations qui stabilisent les produits (eau qui provient du refroidissement après le blanchiment/la stérilisation, eau provenant de la congélation rapide • Le nettoyage des chaîne de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement.
4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport			
4.5.1	**LMF sa LMF pa FP FN V**	A	1. Fruits et légumes prêts à être consommés (tomates, et tous les fruits (pommes, poires, …)). ➢ Lors du dernier rinçage : toujours utiliser de l'eau potable; pour les rinçages précédents, de l'eau claire peut être utilisée ➢ Eau de transport des pommes et des poires : toujours utiliser de l'eau potable. 2. Fruits et légumes qui ne sont pas prêts à être consommés ou qui sont destinés à la transformation (pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salade, carottes en bottes, épinard, …; pommes pour la compote ou pour la production de jus). ➢ Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau

			claire. ➢ Dernière eau de rinçage : utiliser au minimum de l'eau propre En l'absence d'eau propre, il faut utiliser de l'eau potable. 3. Légumes et fruits destinés à la vente directe au consommateur dans l'exploitation : ➢ Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau claire; ➢ Dernière eau de rinçage : - Fruits et légumes prêts à être consommés en l'état (y compris toutes les pommes): eau potable; - Fruits et légumes qui ne sont pas prêts à être consommés (pommes de terre, navets, carottes, carottes en bottes, salsifis, poireaux, salade, épinard, …) : minimum de l'eau propre. En l'absence d'eau propre, il faut utiliser de l'eau potable. Eau potable :eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par l'AR du 14.01.2002 qui transpose la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (*cf.* Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). L'eau potable doit satisfaire aux critères. Eau propre: eau non potable naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires (*cf.* Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). L'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine) pour autant qu'elles fassent l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et que la valeur indicative max. de 10.000 UFC *E. Coli*/100 ml soit satisfaite. Si ce critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable. En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée. Eau claire : l'eau de pluie collectée de façon à minimiser les contaminations et issue d'un réservoir de stockage fermé ou d'un bassin ouvert protégé contre l'intrusion

			d'animaux domestiques, ainsi que l'eau de puits fermé (= eau souterraine), l'eau de source, certaines eaux de recyclage reconditionnées spécifiques à déterminer, notamment celles provenant des processus visés au point 4.4.1. Irrigation. Cette eau peut être utilisée pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques. Elle doit respecter des caractéristiques de propreté visuelle et olfactive, et ne doit pas être analysée.

A5. Organismes nuisibles

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles pour les plantes et les produits végétaux			
5.1.1	**Tous**	A	L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles (de quarantaine) dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour le souchet comestible, les nématodes, la chrysomèle des racines de maïs, la pourriture brune, la pourriture annulaire,…), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles de façon adéquate (feu bactérien, plantes verticilium, *Xanthomonas fragariae*, …). La liste des principaux organismes de quarantaine figure dans le tableau 10. Toutes les inspections et analyses légalement obligatoires ou exigées par l'Agence, notamment dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire (analyses des pourritures brune et annulaire en plants de pommes de terre, …), sont réalisées.
5.1.2		A	L'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles : le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.

5.2 Mesures de lutte contre les nématodes			
5.2.1	**Pdt Pdts P**	A	L'agriculteur doit respecter une rotation des cultures d'une année sur trois pour la culture des pommes de terre. Exception : pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin. Remarque (règlement de certification) : Pour les plants de pommes de terre, l'agriculteur doit respecter une rotation d'une année sur quatre.
5.2.2	**P**	A	Les plants de pommes de terre (y compris les plants fermiers), pour lesquels un passeport phytosanitaire est requis, ne peuvent être produits que sur des parcelles ayant fait l'objet, avant la plantation, d'un examen officiel par l'AFSCA, et reconnues non contaminées par les nématodes à kystes de la pomme de terre (*Globodera rostochiensis et Globodera pallida*).
5.2.3	**Pdt**	A	Dans le cas des pommes de terre de consommation, la notification obligatoire à l'UPC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas requise si l'agriculteur applique les mesures de lutte obligatoires et les mentionne dans un registre.
5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire			
5.3.1	**Pdt Pdts P**	A	Les mesures suivantes sont à respecter en cas de pourriture brune si les pommes de terre sont cultivées dans les zones protégées de *Arendonk, Balen, Beerse, Berlaar, Brecht, Dessel, Dilsen, Geel, Grobbendonk, Ham, Heist-op-den-berg, Herentals, Herenthout, Herselt, Hulshout, Kasterlee, Leopoldsburg, Lier, Lille, Lommel, Maaseik, Malle, Meerhout, Merksplas, Mol, Neerpelt, Nijlen, Olen, Oud-Turnhout, Overpelt, Ranst, Ravels, Retie, Rijkevorsel, Schilde, Schoten, Turnhout, Vorselaar, Vosselaar, Westerlo, Zandhoven et Zoerse*l : – Chaque année, avant le 30 avril, au moyen d'un formulaire fixé par l'AFSCA, déclarer toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver, d'une superficie de plus de 10 ares. Cette déclaration doit être accompagnée d'un (de) plan(s) de situation à l'échelle 1/10.000 sur le(s)quel(s) ces parcelles de pommes de terre sont indiquées.

5.3.2		A	– Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (voir 5.3.1), avec de l'eau autre que de l'eau de surface, rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface.
5.3.3		A	– Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir 5.3.1), toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.
5.3.4	**Pdt Pdts LI LMF sa LMF pa P**	A	Interdiction de tout emploi des eaux de surface pour la culture des pommes de terre, des aubergines et des tomates dans les zones de protection (voir 5.3.1) : non seulement pour l'irrigation mais aussi pour la préparation de bouillies destinées aux pulvérisations de produits phyto.
5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires			
5.4.1	**FP FN**	A	L'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de tailler jusqu'à minimum 50 cm en dessous du lieu d'infection le plus bas; en cas d'infection régulière ou généralisée, couper au niveau du sol ou arracher toute plante-hôte infectée par l'organisme ainsi que les plantes voisines. Les parties de plantes infectées doivent être détruites conformément aux instructions de l'Agence.
5.4.2	**FP FN**	A	La notification obligatoire à l'UPC concernée par le biais du formulaire de notification obligatoire n'est pas nécessaire si l'agriculteur applique les mesures obligatoires et mentionne dans un registre le lieu, le nombre de plantes contaminées, les mesures prises, le mode de destruction des plantes contaminées.
5.5 Mesures relatives à la verticilliose du houblon			
5.5.1	**H**	A	Le producteur qui constate la présence d'une contamination par le *Verticilium albo-atrum* ou le *V. dahliae* est tenu de détruire les plantes contaminées. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.
5.6 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose			

5.6.1	**COP COPs S**	B	L'agriculteur surveille l'état sanitaire des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, en avertir le 1er acheteur.
5.6.2		+*	L'agriculteur surveille l'état sanitaire des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertir le 1er acheteur.
5.7 Mesures relatives aux mycotoxines			
5.7.1	**COP COPs**	B	L'agriculteur prend connaissance des mesures de gestion dans le cadre de la lutte contre les mycotoxines (*cf.* annexe 4).
5.7.2		B	Dans le cas d'une culture de froment non destiné à l'alimentation animale après maïs grain, le labour (avec si possible broyage préalable des résidus de culture) est nécessaire avant semis afin que les résidus de la culture de maïs soient complètement incorporés. Cette exigence ne s'applique pas dans les régions sensibles à l'érosion.
5.8 Mesures relatives au mildiou du tabac (Peronospora tabacini)			
5.8.1	**T Ts**	A	Dès que la présence de mildiou est constatée, le producteur doit prendre les mesures nécessaires afin de le combattre. Outre la notification obligatoire auprès de l'AFSCA, le producteur doit avertir le bourgmestre.

A6. Aperçu des documents à conserver

Afin de répondre à un nombre de prescriptions, les documents suivants doivent être conservés à l'adresse de l'entreprise :

Code	GdP	NCM	Document
1.1.13	**Tous**	A	Autorisation d'importation/exportation (délivrée par l'AFSCA) pour les produits non agréés en Belgique épandus sur des parcelles situées dans un pays frontalier.
2.2.1		A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (ou étiquette apposée sur l'appareil).
2.5.1	**Pdt P**	A	Registre de nettoyage & désinfection de l'équipement utilisé pour la coupe de plants de pommes de terre.
3.1.1	**Tous**	+*	L'utilisation chez des tiers de pesticides à usage agricole de classe A, nécessite d'être reconnu comme « utilisateur agréé » par le SPF Santé Publique. L'utilisation de pesticides à usage agricole de classe A inscrits à l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994, nécessite d'être reconnu comme « utilisateur spécialement agréé » par le SPF Santé Publique.
3.3.1	**Pdt Pdts**	A	Autorisation pour la préparation et le conditionnement de pommes de terre de consommation
4.1.1	**Tous**	A	Conserver les passeports phytosanitaires ainsi que les déclarations de plants de pommes de terre fermiers, si d'application, voir annexe 3 (dans certains cas, les étiquettes de certification font également office de passeports phytosanitaires).
4.1.5	**P - S**	A	Agrément officiel pour l'utilisation du passeport phytosanitaire.
4.1.7		A	Dans le cadre de la délivrance du passeport phytosanitaire, les informations suivantes sont nécessaires : - Plan des parcelles pour l'agrément phyto-sanitaire; - Analyse parcelle avant plantation pour Globodera; - Inspection sur pied pour détecter la présence d'organismes nuisibles.

4.2.2	**Tous**	A	Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.
4.2.3	**Tous**	+*	Lors de l'utilisation de boues : suivre l'AR du 07/01/1998 et certificat d'utilisation OVAM (Région flamande) ou document d'accompagnement (Région wallonne).
4.3.3	**L MF sa LI V**	A	Analyses dans le cadre du contrôle pré-récolte.

4.2 Module B : Fourrage grossier

B1. Entreprise et bâtiments

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
B1.1 Stockage de pesticides à usage agricole et de biocides			
1.1.1	**Fg**	A	Les pesticides à usage agricole agréés et les biocides sont entreposés dans une armoire ou un local adéquat. Dans cette armoire/local peuvent aussi être stockés d'autres produits à condition que ces produits répondent aux conditions suivantes : a) ne pas être destinés à l'alimentation humaine ou animale (éviter tout risque de contamination directe), b) ne pas présenter un danger d'incendie ou d'explosion (pas de carburants, d'engrais nitriques,…) (éviter tout risque de contamination directe par pollution des stocks d'aliments suite à un accident survenant dans le local), c) être rangés séparément, sur des étagères distinctes et de manière à éviter tout risque de contact direct avec les pesticides (en cas d'écoulements liquide par exemple). Parmi ces autres produits, on peut donc retrouver l'eau de javel, les semences, les engrais liquides, les oligoéléments,… Peuvent également être stockés dans ce local le matériel spécifique pour l'utilisation de ces produits. Remarque : conformément au fil conducteur.
1.1.2		A	L'armoire/le local répond aux exigences suivantes : - Fermé à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées
1.1.3		+*	- Sur chaque porte d'accès direct située sur une paroi différente doivent figurer, de façon visible, les pictogrammes obligatoires *"tête de mort"* avec les mentions *"poison"* et (dans le cas d'un local) *"accès interdit aux personnes non autorisées".*
1.1.4		B	- Eclairage de qualité: dans le cas d'un local, il y a un éclairage électrique; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.

1.1.5		A	- Les pesticides contenant des substances actives produits dangereux (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe 10 de l'AR du 28/02/94 – modifié par l'AR du 10.01.10 (Gaz toxiques ou produits en dégageant : fluorure de sulfuryl; phosphure d'aluminium ou de magnésium, hydrogène phosphoré : trichloronitrométhane (chloropicrine); bromure de méthyle (bromométhane)) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage ne peut donner sur ces locaux.
1.1.6		+*	- Sec.
1.1.7		+*	- Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.8		+*	- Protection contre le gel (dans le cas du stockage de pesticides à usage agricole et biocides liquides).
1.1.9		A	Les pesticides à usage agricole et les biocides sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.
1.1.10		A	Les pesticides à usage agricole et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé". Sont considérés comme périmés les produits qui ne sont plus agréés et pour lesquels le délai d'utilisation éventuel est écoulé (voir www.fytoweb.fgov.be) ou dont la date de péremption est dépassée. Le stockage groupé de ces types de produits avec la mention « périmé » n'est plus toléré pour les produits périmés avant le 1er janvier de l'année d'inspection – 2 ans (année I-2, « I » étant l'année d'inspection). Les pesticides périmés et les conditionnements vides de pesticides sont remis à « Phytofar Rcover ».
1.1.11		A	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.
1.1.12	**Fg**	A	Un produit non agréé en Belgique destiné à être utilisé sur des parcelles situées dans un pays frontalier doit faire l'objet d'une autorisation d'importation/exportation délivrée par l'AFSCA et être clairement identifié dans le local/l'armoire phyto. Ce produit est autorisé dans le pays étranger dans lequel les parcelles sont situées.

1.2 Locaux de stockage NE S'APPLIQUE PAS aux entreprises sans activités de stockage			
1.2.1	**Ne s'applique pas aux entreprises sans activités de manipulation et/ou de stockage**	A	Les bâtiments où sont manipulés et/ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état.
1.2.2		A	Lorsqu'un éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.
1.2.3		A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de production, de stockage et de manipulation. Lors de l'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.
1.2.4		A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé (ex: fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, rétroviseurs ébréchés, etc.) est remplacé selon la procédure bris de verre (voir annexe 2).
1.2.6		A	Il est interdit de fumer dans les de stockage.
1.2.7		B	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans les espaces stockage: – Pictogramme « interdiction de fumer ».
1.2.8		A	Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, un tracteur, du bétail,…) est prévue.
1.2.9		A	Les animaux d'élevage et de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de stockage des produits.
1.2.10		A	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de stockage.

B2. Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, …)			
2.1.4	**Fg**	A	Les machines ne présentent pas de pertes d'huile. Les écoulements d'huile et les produits ayant été en contact avec ces écoulements sont immédiatement traités selon la procédure de fuite d'huile (voir annexe 2).
2.2 Pulvérisateur			
2.2.1	**Fg**	A	Tout propriétaire de pulvérisateur (à l'exception des petits appareils à fixer sur le dos et à lance) est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis au contrôle une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion). S'il ne devait pas recevoir de convocation, le propriétaire est tenu de le mentionner à l'organisme de contrôle endéans le mois précédant l'échéance du délai de validité. Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle. Les pulvérisateurs doivent être contrôlés par : - Le Département de Génie rural du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur; - Le Département de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement de l' « Instituut voor landbouw- en visserijonderzoek (ILVO) dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale). L'agriculteur doit signaler à l'organisme de contrôle toute vente de pulvérisateur.
2.2.2		A	Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.
2.4 Transport agricole			

2.4.1	**Fg**	A	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous ses équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés lors du transport de produits végétaux). Avant le transport d'un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale, un nettoyage en profondeur des moyens de transport ayant servi au transport en vrac d'engrais organiques et autres produits à risques (terre de jardin fertilisée au moyen d'engrais d'origine animale, terreau, amiante, substrat pour culture de champignon, déchets de métaux, graisses techniques, sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, …) est obligatoire.

B3. Directeur de l'entreprise, personnel et tiers

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
3.1 Application de pesticides à usage agricole et biocides			
3.1.1	**Fg**	A	L'agriculteur ne peut pas appliquer de pesticides à usage agricole de classe A chez un tiers sauf s'il est utilisateur agréé par le SPF Santé Publique (info_environnement@health.fgov.be). En outre, lorsqu'il désire appliquer des produits de classe A, mentionnés dans l'annexe 10 (AR 28/02/1994), dans sa propre entreprise, il doit également être utilisateur spécialement agréé. L'agriculteur peut toutefois utiliser des pesticides à usage agricole de classe A non mentionnés dans l'annexe 10 dans sa propre entreprise et dans le cadre de ses activités professionnelles.
3.1.2	**Fg**	A	Après tout traitement phyto : ➢ Se laver les mains avec du savon liquide ➢ Se changer (Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).

B4. Technique de culture et traitement post-récolte

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction et rotation des cultures			
4.1.1	**Fg**	A	Le producteur doit veiller à ce que les semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus (voir liste annexe 3). Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum. **Remarque** : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant un an à l'adresse de l'entreprise. S'ils sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN), ils seront conservés pendant 5 ans.

4.1.2	**Fg**	B	Le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré.
4.2 Engrais			
4.2.1	**Fg**	A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.
4.2.2		A	TOUS les engrais et amendements du sol autorisés doivent être pourvus d'une étiquette ou, s'ils sont achetés en vrac, d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur.
4.2.3		+*	Les engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, …) doivent : En Région wallonne : toujours être pourvus d'un document d'accompagnement (d'après le modèle OWD). En Région flamande : pour les cas définis par OVAM, être accompagnés du certificat d'utilisation si l'annexe 4.1 du Vlarea l'exige (p.ex. boues d'épuration). S'il existe des résultats d'analyses, ceux-ci sont conservés durant 5 ans.
4.2.4		A	L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SPF est en outre interdite sur des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte.
4.2.5		A	Pour tous les engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, …) : l'accès aux pâturages est interdit aux animaux d'élevage pendant minimum 21 jours après la date d'épandage de ces produits sur les terres. L'herbe, ou toutes autres plantes fourragères, peuvent être coupées pour l'alimentation animale si plus de 21 jours se sont écoulés après le dernier épandage (Règlement (CE) n°181/2006).
4.3 Pesticides à usage agricole et biocides			
4.3.1	**Fg**	A	N'utiliser que des pesticides à usage agricole agréés et des biocides autorisés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage. La liste de pesticides reconnus peut être consultée sur le site www.fytoweb.fgov.be, et celle des biocides reconnus sur le site: https://portal.health.fgov.be/portal/page?_pageid=56,101

			56479&_dad=portal&_schema=PORTAL
4.3.2		A	Lors de l'application de pesticides à usage agricole, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit soit nettoyé soigneusement et immédiatement.
4.4 Irrigation			
4.4.1	**Fg**	A	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de ville ou de l'eau de pluie. L'irrigation au moyen de l'eau provenant des processus suivants est également autorisée : • Le nettoyage des fruits et légumes (à l'exception de l'eau de lavage des racines et tubercules); • Les processus pour stabiliser les produits (eau provenant du blanchiment ou de la stérilisation); • Les processus qui interviennent à la suite de toutes les manipulations qui stabilisent les produits (eau qui provient du refroidissement après le blanchiment/la stérilisation, eau provenant de la congélation rapide; • Le nettoyage des chaîne de blanchiment/stérilisation et le nettoyage et du dégivrage des chaînes de refroidissement.

B5. Organismes nuisibles

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles			
5.1.1	**Fg**	A	L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles (de quarantaine) dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour le souchet comestible, la chrysomèle des racines de maïs, les tubercules de cyperus,…). La liste des principaux organismes de quarantaine figure dans le tableau 10.

5.1.2		A	L'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles: le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.

B.6 Aperçu des documents à conserver

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
1.1.13	**Fg**	A	Autorisation d'importation/exportation (délivrée par l'AFSCA) pour les produits non agréés en Belgique épandus sur des parcelles situées dans un pays frontalier.
2.1.1		A	Preuve de contrôle des pulvérisateurs (ou étiquette apposée sur l'appareil).
3.1.1		+*	L'utilisation chez des tiers de pesticides à usage agricole de classe A, nécessite d'être reconnu comme : « Utilisateur agréé » par le SPF Santé Publique. L'utilisation de pesticides à usage agricole de classe A inscrits à l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994, nécessite d'être reconnu comme « Utilisateur spécialement agréé » par le SPF Santé Publique.
4.1.1		A	Conserver les passeports phytosanitaires, si d'application, voir annexe 3.
4.2.2		A	Pour tous les engrais et amendements du sol, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.
4.2.3		+*	Lors de l'utilisation de boues : suivre l'AR du 07/01/1998 et certificat d'utilisation OVAM (Région flamande) ou document d'accompagnement (Région wallonne).

V. Enregistrement

Dans le cadre de l'AR relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, les agriculteurs sont tenus de conserver différents registres. Ces registres doivent être **conservés au moins 5 ans** à l'adresse de l'exploitation agricole.

5.1 Identification du producteur

Tout producteur doit être enregistré auprès de l'Agence. La facture afférente à la contribution constitue la preuve de l'enregistrement. Les activités doivent être correctement et complètement notifiées.

L'exploitant doit également transmettre les données administratives correctes à l'organisme de certification.
Si l'entreprise dispose de plusieurs unités d'exploitation, chaque unité porte un numéro d'établissement. En l'absence de ce numéro, l'entreprise reçoit un numéro de point de contrôle AFSCA. Dans le cas d'une adresse d'exploitation unique, c'est le numéro d'entreprise qui sert à identifier le producteur.

Les documents suivants peuvent servir à l'identification du producteur et de son entreprise : - Formulaire SIGEC[5]
- Formulaire de demande auprès de Vegaplan.be
- Autres …

Ces renseignements ne doivent en principe être enregistrés qu'une fois, à moins que les données ne changent. La fiche ci-dessous propose un format d'enregistrement des données dans le cadre de l'identification du producteur.

Identification producteur & entreprise			
	Date :	…/… /……	Référence : p.ex. : SIGEC
	Version :		
Numéro d'entreprise :			
Numéro d'unité d'établissement :			
Producteur			
Nom:		Prénom:	
Rue:		N°:	
Code postal:		Commune:	
Téléphone:		Mobile:	
Fax:		e-mail:	
Entreprise *(à remplir si les données du producteur sont différentes)*			
Nom:		Prénom:	

[5] SIGEC: Système de gestion intégrée et de contrôle

Rue:	N°:
Code postal:	Commune:
Téléphone:	Mobile:
Fax:	e-mail:

5.2 Identification des lieux de production / de culture

Sur les lieux de l'exploitation doit exister un plan qui indique les endroits où des végétaux sont cultivés. En Flandre, les exploitants peuvent utiliser à cette fin le « Eenmalige PerceelsRegistratie (EPR) », en Wallonie la déclaration de superficie SIGEC, ….

L'exploitant peut aussi réaliser lui-même un plan sur lequel un nom ou un numéro est attribué à chaque parcelle. Les endroits où des produits végétaux sont manipulés au cours du stockage doivent également être renseignés sur le plan. Ces documents doivent permettre d'identifier clairement les lieux ou unités de production où des pesticides pour usage agricole et/ou biocides sont appliqués. Si divers produits végétaux se trouvent dans la même parcelle ou la même serre, ils doivent être distingués par un numéro de lot.

5.3 Dossiers IN et OUT

Selon l'art. 6 de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, tout exploitant dans la production primaire doit tenir à jour les données de tous les produits qu'il achète et utilise (dossier IN) et de tous les produits qu'il vend et fournit (dossier OUT). Les données suivantes doivent pouvoir être présentées à tout moment pour tous les produits entrants et sortants:

- La **nature** et **l'identification** du produit (p.ex. nature = plants de pommes de terre de la race « bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification);
- La **quantité** de produit (p.ex., le nombre de kg. de produit acheté);
- Les **dates** de **réception** et de **livraison**;
- **L'identification de l'unité d'exploitation fournissant ou achetant le produit** (p.ex. firme « Fournitures agricoles, rue des Pommes de terre 17 à Pâturages). Il s'agit ici de l'adresse d'où sont issus les produits ou de l'adresse de destination et non de l'adresse administrative. Lors d'une livraison via un commerçant/transporteur ou toute autre personne, celle-ci sera identifiée et ses coordonnées seront enregistrées.

Dans le secteur de la Production Primaire Végétale, il faut conserver les données concernant les catégories de produits entrants suivants:

- Matériel végétal de reproduction;
- Pesticides à usage agricole et biocides;
- Engrais;

Et les catégories de produits sortants ci-après:

- Matériel végétal de reproduction;
- Produits végétaux (fruits, légumes,…).

(les données relatives aux produits vendus ou livrés directement au consommateur ne doivent pas être conservées).

Il ne faut pas garder ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'agriculteur garde déjà ces renseignements pour d'autres usages. Les données demandées figurent dès lors souvent sur d'autres documents comme les factures, les étiquettes, les passeports phytosanitaires ou certificats, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, les déclarations de la banque d'engrais, les demandes de primes, les bons de pesage …

Les données peuvent être conservées séparément par catégorie, c'est-à-dire qu'elles sont par exemple mises dans des fardes distinctes ou dans une farde avec des séparations. Ceci n'est cependant pas obligatoire.
Les informations obligatoires relatives aux données de traçabilité des registres IN/OUT doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA dans un délai très rapide : maximum 4 heures pour les données telles que la destination, la nature et la date; dans les 24 heures pour l'identification et la quantité du produit livré. Elles doivent pouvoir être contrôlées lors d'un audit; un **classement ordonné de tous ces documents** est fortement recommandé. Lorsque les données essentielles ne figurent pas sur ces documents (nature, quantité, date, identification), l'agriculteur doit les compléter.

5.4 Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides

La tenue de registres relatifs à l'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides pour tous les produits végétaux est imposée par les règlements (CE) 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaire et 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux.
L'AR du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires concrétise ce qui doit être enregistré:

- n° de serre, n° de parcelle[6]
- n° de lot (pas nécessaire si la parcelle ne contient qu'un seul lot de végétaux)
- Définition de la culture
- Date de plantation
- Date de traitement
- Nom (dénomination complète) du produit utilisé
- Dose/ha
- Superficie traitée
- Date de récolte

[6] Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiées au moyen d'un numéro.

Et si nécessaire:

- Date d'échantillonnage
- Résultats d'analyses (si dépassement de la teneur maximale autorisée pour les produits concernés)

Remarque: La date d'échantillonnage et les résultats d'analyse ne doivent pas être enregistrés si le plan d'échantillonnage de l'année concernée et de la culture concernée ne prévoit rien au sujet de l'échantillonnage. Si les résultats d'analyse sont favorables au producteur, il n'est pas nécessaire de les enregistrer.

Les données relatives à l'utilisation de pesticides à usage agricole et biocides doivent être enregistrées au plus tard 7 jours après l'exécution. Il est néanmoins conseillé d'enregistrer ces données immédiatement. Si nécessaire, ces informations obligatoires doivent être disponibles directement. Un exemple de la tenue à jour de l'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides est repris ci-dessous:

N° de serre ou de parcelle	N° du lot	Culture	Date de plantation	Date de traite-ment	Pesticide utilisé (nom complet)	Dose /ha	Super-ficie traitée	Date d'échantil-lonnage	Date de récolte	Résultat d'analyse

Pour ce faire, l'agriculteur peut aussi compléter un **carnet de pulvérisations,** ou une **fiche par culture** et/ou une **fiche par parcelle,** ou tout autre format de document. Si le client demande de conserver une fiche culture/parcelle (via un contrat), l'agriculteur doit pouvoir présenter cette fiche en vue de l'enregistrement des pesticides à usage agricole et biocides. Dans ce cas, l'agriculteur conserve l'original et le client reçoit une copie.

La page suivante présente un exemple de fiche culture/parcelle. Cet exemple de fiche peut également servir à l'enregistrement de pesticides à usage agricole. Les zones hachurées en gris indiquent les données obligatoires à conserver dans le cadre de l'AR du 22/12/2005. Un modèle de fiche a également été élaboré pour le traitement des matières végétales durant le stockage.

Lorsque les activités de pulvérisation sont confiées à un entrepreneur agricole et horticole, c'est l'agriculteur lui-même qui est tenu de conserver ces données. Si les activités ont été exécutées par un entrepreneur agricole & horticole, les données utiles (date de plantation/de semis, date de traitement, nom du pesticide à usage agricole utilisé, dose/ha, date ou période de récolte) doivent être transmises à l'agriculteur (par écrit ou électroniquement) dans les 7 jours maximum suivant leur exécution, dans le cas de cultures maraîchères et fruitières quelle que soit l'activité réalisée (semis, traitement, récolte, …) et pour toutes les cultures lorsque l'entrepreneur

effectue des traitements pesticides. Dans les autres situations, un délai d'un mois est accepté pour la transmission des informations.

Si nécessaire, l'agriculteur peut demander ces données à l'entrepreneur agricole qui les lui transmettra au plus tard dans les 24h.

Fiche de culture ou de parcelle[7]

Culture: ……	Nom producteur: …… Référence: identification du producteur, SIGEC

Lieu de production

Nom:	**Numéro de lot[8]**	**Superficie:**	**Référence:**
Parcelle:			
Parcelle:			
Parcelle:			
Serre:			

Contrôle contamination physique du lieu de production:

Date contrôle: … /… /……	Résultats:

	Culture antérieure:		**Référence:**
A	2008:		
	2007:		
	2006:		

Semis et plantation

Date semis/plantation:			
Variété ou race: Numéro de lot[9]:			**Référence:** dossier IN
Semences fermières/Plants fermiers:		0 oui 0 non	
Exécutant/Sous traitant			
FP FN	Porte-greffe:		**Référence:** dossier IN
	Greffon:		
	Plant:		
	Traitement phyto:		'voir pesticides'

Engrais

Date	Type d'engrais[10]	Dose/ha	Exécutant/Entrepreneur agricole

[7] Hachuré en gris: champ obligatoire
[8] Si une parcelle ne compte qu'une seule variété de plantes, ne pas numéroter le lot
[9] Identification grâce au dossier IN
[10] Identification grâce au dossier IN

Utilisation de pesticides à usage agricole				
Date:	Nom produit[11]:	Dose/ha[12]	Superficie traitée	Exécutant/ Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants: *uniquement si réalisé soi-même*				
Traitements herbicides, fongicides et insecticides				

Stockage et/ou manipulation et/ou préparation pour le marché

Nom producteur: Référence: identification producteur	Local de stockage/manipulation:

Identification produit stocké:

Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination

Traitement produit stocké:

Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit[14]	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole

Manipulation ou préparation pour le marché:

Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination

Astuce: Conservez les factures de l'entrepreneur agricole. Ces factures peuvent souvent servir à l'enregistrement dans les différents registres.

[14] Identification via le dossier IN

5.5 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies

Si des organismes nuisibles de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé humaine, animale ou végétale sont constatés pendant la culture, il faut en enregistrer les données, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 6). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire.

5.6 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés (p.ex. dans le cadre d'un contrôle pré-récolte pour la salade). Les analyses qui auraient été effectuées par l'association d'agriculteurs p.ex. sont à conserver également. Il est important que ces analyses puissent être consultées en permanence à l'adresse de l'entreprise. Il incombe à l'agriculteur d'exiger ces analyses et de les conserver. Il est conseillé de les classer méthodiquement (si d'application).

5.7 Aperçu de l'enregistrement

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement.

5.7.1 Module A : Toutes les cultures (sauf le fourrage grossier)

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement. Ces exigences sont applicables à tous les groupes de produits.

Code	GdP	NCM	Description de l'exigence
6.1 Généralités			
6.1.1	**Tous**	A	Les registres sont complétés.
6.1.2		A	Les registres sont conservés au moins 5 ans.
6.1.3		A	Identification du producteur et de l'entreprise.
6.1.4		A	Identification des parcelles et des locaux de production, locaux de manipulation, de stockage et de vente.
6.1.5	**P**	A	Le producteur ou préparateur qui stocke la récolte doit rédiger un plan de stockage indiquant l'emplacement des lots de plants.

6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	**Tous**	A	**Dossier IN :** pour les produits entrants : • le matériel de multiplication végétale • les pesticides à usage agricole et les biocides • les engrais les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification de l'unité d'exploitation qui livre le produit. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.
6.2.2		A	**Dossier OUT :** Pour les produits sortants : • Le matériel de multiplication végétale • Les produits végétaux les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.
6.3 Enregistrement			
6.3.1	**Tous**	A (+*)	**L'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides doit être enregistrée.** L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer. Il s'agit d'une recommandation pour les productions non destinées à la consommation (c-à-d.les plants de pommes de terre et les semences). Remarque : la possibilité de commercialiser du plant de pommes de terre de consommation est conditionnée par la tenue du registre des pulvérisations.
6.3.2	**Tous**	A	**Présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies** Enregistrer les organismes de quarantaine et maladies des plantes représentant un danger pour la santé humaine, animale et végétale lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).

6.3.3		A	**Résultats d'analyses** Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.
6.3.4		B	L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant aussi bien les fournisseurs (achats) que les interventions sur l'exploitation, ou les réclamations client.

5.7.2 Module B : Fourrage grossier

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement.

Code	Gdp	NCM	Description de l'exigence
6.1 Généralités			
6.1.1	**Fg**	A	Les registres sont complétés.
6.1.2		A	Les registres sont conservés au moins 5 ans.
6.1.3		A	Identification du producteur et de l'entreprise.
6.1.4		A	Identification des parcelles.
6.2 Dossiers IN & OUT			
6.2.1	**Fg**	A	**Dossier IN :** pour les produits entrants : • le matériel de multiplication végétale; • les pesticides à usage agricole et les biocides; • les engrais. Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification de l'unité d'exploitation qui livre le produit. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.
6.2.2		A	**Dossier OUT :** Pour les produits sortants : • Les produits végétaux. Les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.

6.3 Enregistrement			
6.3.1	**Fg**	A	**L'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides doit être enregistrée.** L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document. Les traitements sont également à enregistrer. En outre, il est obligatoire de noter l'utilisation de produits de conservation – tant lors du traitement par l'agriculteur que par des entrepreneurs agricoles.
6.3.2		A	**Présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies** Enregistrer les organismes de quarantaine et maladies des plantes représentant un danger pour la santé humaine, animale et végétale lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).
6.3.3		A	**Résultats d'analyses** Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.
6.3.4		B	L'agriculteur dispose d'une procédure qui permet l'enregistrement des réclamations concernant aussi bien les fournisseurs (achats) que les interventions sur l'exploitation, ou les réclamations client.
6.3.5		A	Enregistrer les dates d'épandage des engrais organiques et les amendements qui contiennent des sous-produits d'origine animale (ex. farine de sang, farine de viande, farine d'os, …) et les dates correspondantes d'accès au pâturage/de fauche.

VI. Notification obligatoire

6.1 Généralités

Tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. En ce qui concerne la production primaire végétale, il s'agit de la présence de contaminants microbiologiques et de toxines, du dépassement des limites maximales autorisées pour les contaminants chimiques (résidus de pesticides, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles pour les plantes (dont la notification à l'AFSCA est obligatoire). Toute notification doit avoir fait l'objet d'une étude préalable des risques pour la santé humaine, animale ou végétale. L'exploitant est aussi tenu d'informer l'AFSCA au sujet des mesures prises en vue d'éviter et d'éliminer les risques. Cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire).

Il ne suffit pas que l'acheteur procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR[15] sont dépassées; le producteur est également tenu de le notifier. L'acheteurdoit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004.
L'acheteur peut se charger de l'envoi des deux formulaires à condition que le formulaire établi par le producteur soit signé par celui-ci. En effet, le producteur doit pouvoir démontrer qu'il est au courant. L'acheteurpeut cependant effectuer l'analyse de risques. Si le producteur ainsi que l'acheteur ne peuvent effectuer l'analyse de risques eux-même, la notification doit avoir lieu dans les limites de notification.

La personne qui procède à la notification doit:

1. Informer par téléphone l'unité provinciale de contrôle (UPC);
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à l'UPC. Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA (www.afsca.be, via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 6 donne les adresses des points de contact dans les 11 provinces de Belgique.

[15] LMR: Limites Maximales en Résidu: niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

Tableau 9 : Notification – adresses des points de contact par province (Source: http://www.afsca.be)

UPC	Téléphone	GSM(*)	E-mail notification	E-mail pour info	Numéros de fax
Liège	04/224.59.11	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg	061/21.00.60	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be	Info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
Namur	081/20.62.00	0478/87.62.14	Notif.NAM@afsca.be	Info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
Hainaut	065/40.62.11	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon	010/42.13.40	0478/87.62.16	Notif.BRW@afsca.be	Info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
Bruxelles	02/211.92.00	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/211.91.85
Brabant flamand	016/39.01.11	0478/87.62.17	Notif.VBR@favv.be	Info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limbourg	011/26.39.84	0478/87.62.18	Notif.LIM@favv.be	Info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.28.11
Flandre Orientale	09/210.13.00	0478/87.62.20	Notif.OVL@favv.be	Info.OVL@favv.be	09/210.13.13
Flandre Occidentale	050/30.37.10	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

(*) Les numéros de GSM sont à composer uniquement en cas d'extrême urgence et en dehors des heures de service

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE

POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR

DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

tel que prévu dans l'annexe II de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

A REMPLIR PAR L'EXPLOITANT DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

INFORMATIONS GENERALES

01:	RESPONSABLE DE PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) N° SIGEC:	
02:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

03:	PLANTES CONCERNEES: - ESPECE - QUANTITE ET SA SUPERFICIE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
04:	PLANTES DEJA VENDUES: - CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - DATE DE VENTE - QUANTITE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	

05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES/ENGRAIS (si d'application): - FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NOM DU PRODUIT - N° D'AGREATION - DATE DE LIVRAISON - DATE D'UTILISATION - DOSAGE	

DANGER

06:	LE DANGER CONCERNE (biffer ce qui ne convient pas)	ORGANISME/ PLANTE NUISIBLE/PHYTO/ ENGRAIS /AUTRE
07:	NATURE DU DANGER (nom de l'organisme, du produit phyto ou de la plante nuisible, ou description du problème)	
08	RESULTATS DES ANALYSES (si d'application)	
09:	DATE DE L'ECHANTILLONNAGE (si d'application)	

MESURES PRISES:

10:	MESURES DEJA APPLIQUEES	

AUTRES INFORMATIONS

11:	PERSONNE CONTACTEE A L'AFSCA	
12:	AUTRES INFORMATIONS	

Signature du notifiant:

6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

Notification de chaque détection de la présence de toxines de *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens en Clostridium botulinum*.

II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

Voici la procédure standard à suivre en vue de la notification de contaminants chimiques et OGM interdits. Il est possible d'élaborer un protocole de notification spécifique à chaque secteur et de le soumettre à l'approbation de l'AFSCA.

1. Résidus de pesticides à usage agricole

Pour la comparaison de la valeur mesurée avec la LMR, il est tenu compte d'une incertitude de mesure de 50 %. Dans ce cas, un échantillon n'est pas conforme si la limite inférieure se trouve au dessus de la LMR :

Valeur mesurée/2 > LMR

2. Autres (hormones, additifs, nitrates)

a) Substances interdites (hormones, additifs interdits, …)

- Hormones et substances de l'annexe I, groupe A de la Directive 96/23/Ce, additifs et pesticides interdits :
  Valeur ≥ LOD
- Les OGM non autorisés sont considérés comme des substances interdites, la détection de ces derniers entraîne une notification auprès de l'AFSCA (la liste des OGM autorisés en Europe est disponible sur le site web de l'AFSCA).

b) Substances autorisées (nitrates)
Valeurs > LMR

3. PCB, dioxines, métaux lourds, mycotoxines,…

Normes légales = ML (Maximum Level)
Si la valeur, en tenant compte de l'incertitude de mesure de la méthode, > ML

NB. En cas d'absence de normes, il sera procédé à une analyse de risques au cas par cas.

III. LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES POUR LES VÉGÉTAUX ET LES PRODUITS VEGETAUX

Certains organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux sont soumis à l'obligation de notification afin d'en limiter la propagation autant que possible. La législation belge fait mention de ces organismes dans l'AR du 10 août 2005 et l'AR du 19 novembre 1987. La Commission européenne a, en outre, promulgué des mesures de lutte d'urgence contre d'autres organismes via des décisions européennes.

Le tableau 10 reprend, par culture, les principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire. Il s'agit ici principalement d'organismes nuisibles dont l'existence dans l'Union européenne est connue et représentant un risque pour la communauté entière. La liste complète des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en Belgique et pour lesquels la notification est obligatoire, figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification ». Ces informations ainsi que la législation sont reprises sur le site web de l'AFSCA: www.afsca.be, via le lien secteurs professionnels >> Notification obligatoire et limites de notification.

Les mesures légales de lutte existantes visant à limiter la dissémination de ces organismes nuisibles en Belgique ont été reprises dans le cahier des charges. Tous ces organismes nuisibles doivent toujours être notifiés obligatoirement et lorsque leur présence est constatée, des mesures de lutte appropriées doivent être prises. Il est par ailleurs conseillé d'effectuer un contrôle de l'état sanitaire du matériel livré ou même produit. Cela ne signifie pas qu'il faille prendre un échantillon dans tous les cas. Le passeport phytosanitaire est imposé pour un nombre de variétés de végétaux livrées (AR du 10.08.2005). Cette liste est reprise dans l'annexe 3.

Tableau 10. Principaux organismes nuisibles de quarantaine par culture dont la notification à l'AFSCA est obligatoire

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Plantes destinées à être replantées, cultivées en pleine terre à ciel ouvert	nématode	*Globodera pallida* & *Globodera rostochiensis*	Nématodes à kystes des pommes de terre
Toutes les cultures	-	Mauvaise herbe	*Cyperus esculentum*	Souchet comestible
Toutes les plantes herbacées dont le poireau, le céleri, les choux, le poivron, l'aubergine, le concombre, la courgette, la tomate, la chicorée, le cornichon, le potiron, la laitue, le persil	Plant à l'exception des bulbes, tubercules, plantes de la famille des *Gramineae*, rhizomes, semences et tubercules.	Insecte	*Liriomyza huidobrensis* *Liriomyza trifolii*	Mouche mineuse sud-américaine Mouche mineuse américaine
FRUITS				
Poire (*Pyrus*) & coing (*Cydonia*)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasm	Pear decline mycoplasm
		Bactérie	*Erwinia amylovora*	Feu bactérien
Pomme (*Malus*)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasm	Apple proliferation mycoplasm
		Bactérie	*Erwinia amylovora*	Feu bactérien
Prunus sp. Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Plum pox virus (Sharka)	Sharka
		Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm
Mûre, framboise (*Rubus*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Rasberry ringspot virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Virus de la tache annulaire latent du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate Taches annulaires du framboisier

Fraise (*Fragaria*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Straweberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate
		Champignon	*Colletotrichum acutatum* *Phytophthora fragariae*	Enroulement du fraisier maladie du coeur rouge du fraisier
		Bactérie	*Xanthomonas fragariae*	Bactériose du fraisier
LEGUMES				
Echalotte (*Allium ascalonicum*), oignon à planter (*Allium cepa*)	Semences et bulbes destinés à être replantés	Nématode	*Ditylenchus dipsaci*	Nématode des tiges
Poireau (*Allium porrum*)	Plant	Nématode	*Ditylenchus dipsaci*	Nématode des tiges
Laitue (*Lactuca sativa*) Concombre (*Cucumis sativa*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Aubergine (*Solanum melongena*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	*Ralstonia solanacearum*	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Tomate (*Lycopersicon esculentum*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	*Ralstonia solanacearum*	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis*	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	*Bemisia tabaci*	Aleurode du tabac (mouche blanche du tabac)
			Meloidogyne chitwoodi *Meloidogyne fallax*	Nématodes à galles

		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato spindle tuber viroïd	Maladie bronzée Potato spindle tuber viroïd
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)
Poivron (*Capsicum annuum*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	Ralstonia solanacearum	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Céleri (*Apium graveolens*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE				
Pommes de terre (plants et de consommation), avoine, betteraves sucrières, blé, maïs, orge		Nématode	*Meloidogyne chitwoodi* *Meloidogyne fallax*	Nématodes à galles
Houblon (*Humulus lupulus*)	Plant (à l'exception des semences)	Champignon	*Verticillium albo-atrum* *Verticillium dahliae*	Verticilliose
Plants de pommes de terre (*Solanum tuberosum* L.)	Tubercules destinés à être replantés	Champignon	*Synchytrium endobioticum*	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis* spp. Sepedonicus *Ralstonia solanacearum*	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	*Globodera rostochiensis* et *G. pallida* *Meloidogyne fallax* *Meloidogyne chitwoodi* *Ditylenchus destructor*	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles Nématode des tiges
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Maladie bronze Potato spindle tuber viroïd
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur

Pommes de terre de consommation (*Solanum tuberosum* L.)	Pommes de terre de consommation	Champignon	*Synchytium endobioticum*	Gale noire ou galle verruqueuse de la pomme de terre
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis* spp. sepedonicus *Ralstonia solanacearum*	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	*Globodera rostochiensis* en *G. pallida* *Meloidogyne fallax* *Meloidogyne chitwoodi*	Nématodes à kystes des pommes de terre Nématode à galles
		Virus	PSTVd - Potato spindle tuber viroïd	Potato spindle tuber viroïd
Maïs		Insecte	*Diabrotica virgifera ssp virgifera* Le Conté	Chrysomèle des racines du maïs
Tabac (*Nicotiana*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	*Ralstonia solanacearum*	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Stolbur
SEMENCES				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	*Ditylenchus dipsaci*	Nématode des tiges
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis* ssp. *insidiosus*	Flétrissement bactérien de la luzerne
Haricots (*Phaseolus vulgaris*)	Semences	Bactérie	*Xanthomonas campestris* pv. *phaseoli*	Common blight, fuscous blight
Tomate (*Lycopersicon esculentum*)	Semences	Bactérie	*Clavibacter michiganensis* ssp. *michiganensis*	Chancre bactérien de la tomate Flétrissement vasculaire de la tomate
		Virus	Pepinomozaïekvirus	Virus de la mosaïque du pépino

VII. Annexes

Annexe 1. Description de la manipulation

Par « manipulation » de produits végétaux, on entend entre autres, laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, …, pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits végétaux.
La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du guide et doit avoir lieu selon un système HACCP.

En ce qui concerne l'opération qui consiste à couper des légumes frais, les catégories de produits suivantes peuvent être définies:

- Légumes à destination de l'industrie de transformation (conserves, surgelés ou quatrième gamme)
- Légumes destinés au marché du frais
- Légumes prêts à la consommation (4ème gamme)

Dans le cas des deux premières catégories, le produit mis sur le marché doit encore subir une manipulation avant d'être consommé. Cela signifie en tous cas encore un lavage ou un rinçage du produit.

Pour ce qui est des première et deuxième catégories, en plus de l'élimination des racines et des feuilles, enlever le cœur de choux-fleurs et de choux pommés, couper la base des racines du choux rave, couper pour la seconde fois des légumes en deux, sont des opérations qui tombent sous l'application du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production végétale.

La troisième catégorie de produits subit des transformations servant à les rendre prêts à la consommation: elle est toujours régie par le guide relatif à la transformation, même si ce dernier traitement est effectué à l'adresse de l'exploitation agricole.

Les produits appartenant à la deuxième catégorie mais qui subissent une transformation telle qu'ils peuvent être confondus avec la 4ème gamme de produits, doivent également satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire reprises dans le guide de la transformation.

Annexe 2. Procédure de bris de verre et de fuites

Bris de verre

Les bris de verre constituent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne (et que le danger n'est donc pas supprimé lors d'une étape ultérieure). En cas de bris du verre d'une serre ou d'une lampe, mais aussi par exemple d'une récolteuse, il se peut que des éclats aboutissent dans le produit. Il est essentiel de détruire les produits touchés, sauf si les éclats seront éliminés par les maillons suivants de la chaîne. Pour s'assurer que seuls les produits non touchés seront récoltés, il faut délimiter clairement la zone de bris de verre.
Dans le cas des pommes de terre ou de COP qui sont conservées chez le producteur, ce sont surtout des mesures préventives qui s'imposent: les lampes qui se trouvent directement au-dessus du produit récolté doivent être munies de coiffe protectrice ou être incassables; il est en outre conseillé d'éloigner le produit des vitres du local de stockage.

Fuites

L'huile, le mazout et les lubrifiants sont également susceptibles de souiller les produits végétaux, par exemple à cause de fuites dans des canalisations ou de contact avec des endroits lubrifiés. En tant que mesures de prévention, les machines doivent être régulièrement entretenues et contrôlées pour vérifier l'absence de fuites d'huile et/ou de mazout. Dans les cas où un contact direct entre les produits végétaux et le produit lubrifiant est possible, il faut tenir compte de l'exigence 2.1.3 du présent Guide Sectoriel.

Quand faut-il appliquer la procédure ?
La procédure bris de verre concerne:

- les serres (vitres);
- les lampes (éclairage des bâtiments mais aussi des serres et des tracteurs)
- les fenêtres et miroirs des machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, …)

La procédure de fuites concerne:

- les canalisations ainsi que leurs endroits de raccordements ou de jointure.

En cas de constatation d'un bris de verre touchant des produits qui ne sont pas triés par les maillons suivants de la chaîne, ou en cas de fuite d'huile et/ou de mazout, il faut:

- soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats ou résidus du produit qui a fui;
- soit, en cas de bris de verre, délimiter soigneusement une zone de sécurité suffisamment grande en utilisant un ruban de couleur voyante et/ou des indications locales dans le local de production (p.ex. enregistrement des numéros de lots dans le cas de verre de serre). Le produit probablement contaminé dans cette zone de sécurité est ensuite détruit durant la récolte.

Ne jamais utiliser les emballages servant à la récolte pour y récolter les éclats de verre !

Annexe 3. Passeports phytosanitaires

Le tableau ci-dessous reprend la liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences est requis. Ceci implique que les producteurs multiplicateurs doivent être agréés pour l'emploi des passeports phytosanitaires. Les passeports phytosanitaires doivent être conservés par l'agriculteur qui utilise ce matériel pour les productions de produits de consommation.

PLANTS DE FRUITS	
Nom scientifique	**Nom en français**
Fragaria L.	Fraise
Malus Mill.	Pomme
Mespilus L.	Nèfle
Prunus L.	Cerise, griottes, prune (pêche, nectarine, abricot)
Pyrus L.	Poire
Rubus L.	Framboisier
Vitis L.	Raisins
PLANTS DE LEGUMES (*)	
Nom scientifique	Nom en français
Allium sp.	Poireau (ciboulette), ail, oignon, échalote
Apium spp.	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
Beta vulgaris L.	Plants de betteraves
Brassica spp.	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, brocoli, chou-fleur, chou frisé, rutabaga, chou chinois, paksoi, …) moutarde
Cucumis sp.	Concombre, cornichon, melon
Humulus lupulus L.	Houblon
Lactuca spp.	Variétés de laitue
Solanaceae	Tomates, poivron, aubergine
Solanum L.	Pommes de terre
Spinacia L.	Epinards
SEMENCE DE LEGUMES ET D'ESPECES FOURRAGERES	
Nom scientifique	Nom en français
Allium ascalonicum L.	Echalote
Allium cepa L.	Oignon
Allium schoenoprasum L.	Ciboulette
Allium porum	Poireau
Helianthus annuus L.	Tournesol
Lycopersicon lycopersicum (*Lycopersicon esculentum*)	Tomate
Medicago sativa L.	Luzerne
Phaseolus L. sp.	Haricot par espèce

(*)Les plants de légumes d'espèces herbacées (notamment, les plants de *Cichorium* sp. (chicons, chicorée), *Daucus* sp. (carottes), *Petroselinum* sp. (persil), *Phaseolus* sp. (haricots), *Pisum* (pois), *Raphanus* sp. (raifort, radis) ainsi que de *Spinacia* L. (épinards), …) doivent obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire lors de toutes les transactions entre producteurs professionnels

Annexe 4. Mesures de gestion contre les mycotoxines

Les mycotoxines sont des toxines élaborées par des champignons ou moisissures. Elles peuvent se développer soit dans le champ lorsque les céréales sont touchées par le Fusarium, soit au cours du stockage par la formation de moisissures. Sur les champs, ce sont principalement les conditions atmosphériques (humidité) qui favorisent la formation des mycotoxines. Il existe cependant certaines mesures de prévention qui peuvent être prises pour limiter leur formation.

L'exploitant indique dans le tableau ci-dessous quelles mesures ont été appliquées, celles qu'il n'a pas prises, et celles qu'il prendra éventuellement à l'avenir.

Mesures de prévention	Je n'applique pas	J'applique	J'appliquerai à partir de :
Mesures prioritaires			
Le semis de variétés moins sensibles aux fusarioses			
Eviter le maïs grain non labouré comme culture qui précède une céréale			
Le labour (avec si possible broyage des résidus) afin que les résidus de la culture de maïs grain soient complètement incorporés.			
La lutte au moyen de fongicides adaptés et agréés contre les Fusarium			
Mesures complémentaires			
L'utilisation de semences dans lesquelles les petites graines sont écartées (ex. via des semences certifiées ou par un tri adéquat)			
Application d'une densité de semis optimale et d'une fertilisation adaptée			

Annexe 5. Coupe des plants de pommes de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation

La coupe des plants de pomme de terre peut être réalisée :
- par l'utilisateur des plants coupés;
- ou par un entrepreneur enregistré par l'AFSCA pour cette activité et à la demande et pour le compte de l'utilisateur des plants coupés.

La coupe peut avoir lieu soit à l'adresse de l'unité d'exploitation de l'utilisateur des plants coupés, soit à l'adresse d'exploitation de l'entrepreneur enregistré.

La coupe des plants de pomme de terre destinés à la multiplication ou à la production de pommes de terre de consommation présente des risques phytosanitaires importants et est fortement déconseillée. Si toutefois elle doit être pratiquée alors les prescriptions ci-après sont respectées.

Les plants à couper doivent être parfaitement sains au départ. Si le lot présente visuellement des tubercules atteints de pourritures (fongiques ou bactériennes), le risque de dissémination reste élevé lors de la coupe, même avec l'emploi d'un désinfectant en continu. Il est essentiel que les plants soient inspectés visuellement avant d'être coupés, afin de vérifier l'absence de tubercules contaminés.

La température idéale pour la coupe est de 12°C. Après la coupe, il est nécessaire de traiter les plants contre les pourritures fongiques et de laisser la surface coupée s'indurer à l'air. Le séchage sera favorisé par l'application de talc sur les tubercules coupés. Un séchage soigné est également bénéfique à la conservation en caisses ultérieurement.

Ce sont principalement les agents de pourritures fongiques et bactériennes qui risquent d'être transmis par la machine, c'est pourquoi il faut toujours désinfecter les lames et couteaux (qui doivent être insensibles à la rouille (en inox par ex.)) selon une méthode efficace. Cette désinfection peut être réalisée au moyen d'un système qui pulvérise en continu un agent désinfectant sur la surface coupante ou en faisant tourner les lames et couteaux en continu dans une solution désinfectante. Il faut tenir compte du fait que le liquide désinfectant va se diluer avec le temps, à cause de l'eau libérée des tubercules par la coupe des plants. C'est pourquoi la concentration de liquide désinfectant doit être contrôlée, afin de pouvoir la réajuster en temps utile.

Après la coupe d'un lot, tous les éléments de la ligne de coupe et de la machine qui sont entrés en contact avec les plants doivent être entièrement et soigneusement nettoyés et désinfectés. Un nettoyage efficace également doit être réalisé en vue d'enlever la terre adhérente et autres déchets solides dans les interstices, éventuellement via un nettoyage à l'eau sous pression.

Si la coupe de plants de pommes de terre est réalisée par le producteur de pommes de terre de consommation, une installation spécifique n'est pas nécessaire. Le couteau utilisé doit néanmoins être régulièrement désinfecté.

Une solution d'ammonium quaternaire est conseillée en tant que désinfectant, vu sa faible toxicité, son efficacité et ses particularités non-corrosives. L'ajout d'un liquéfiant peut renforcer le contact entre le produit désinfectant et la surface de découpage de la lame ou du couteau.

Enregistrement et traçabilité :

Seuls les désinfectants autorisés par le SPF Santé Publique (https://portal.health.fgov.be) et qui, par conséquent, possèdent un n° d'agréation peuvent être utilisés.

Les activités de nettoyage et/ou de désinfection doivent être tenues à jour et consignées en mentionnant :

- le type d'équipement traité (machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, infrastructures, …),
- la date de traitement,
- le biocide utilisé (dénomination commerciale complète),
- la concentration,
- la quantité appliquée.

Annexe 6. Check-liste

L'annexe reprend une check-liste sous forme électronique (Excel). La dernière version de cette check-liste est disponible sur le site web: www.vegaplan.be.

Annexe 7. Règlement de certification

1. Champ d'application

Le présent règlement de certification est applicable au Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Le champ d'application de ce Guide est décrit au point 1.1.

Le règlement de certification contient les prescriptions applicables aux organismes de certification (OCI) et aux Centres de contrôle (CC) qui sont chargés de réaliser l'évaluation du respect des exigences du Guide sectoriel.

2. Comment se déroule un audit ?

Les différentes étapes en matière d'autocontrôle sont reprises dans le schéma 1-1 et commentées plus loin.

- Dans une exploitation agricole, un audit est réalisé sur l'ensemble des activités qui sont reprises dans ce guide.
- En cas de reprise d'une exploitation agricole, il faut organiser un nouvel audit. Cependant, cette règle ne s'applique pas en cas de reprise par des parents alliés au 1er ou au 2e degré, par des conjoints et des sociétés dont le chef d'entreprise original reste ou devient actionnaire, à condition que la reprise ne donne pas lieu à un changement d'activités.
- Un groupement d'agriculteurs peut introduire une demande auprès d'un organisme d'inspection ou de certification (OCI) en vue d'obtenir un certificat de groupe. Le Centre de contrôle (CC) est une unité de contrôle d'un groupe d'agriculteurs, ayant reçu l'autorisation d'effectuer des contrôles sous la surveillance d'un OCI.
  La certification de groupe est décrite à l'annexe 3.

<u>Etape 1 : Auto-évaluation</u>

En utilisant le présent guide, l'agriculteur peut vérifier si son exploitation répond aux prescriptions légales en matière d'autocontrôle – en réalisant lui-même une évaluation. L'autocontrôle est un système continu par lequel l'agriculteur évalue de manière critique les activités de son entreprise, ses activités professionnelles personnelles et celles de ses collaborateurs pour apporter des corrections où cela s'impose. L'autocontrôle ne doit pas se limiter à simplement vérifier que toutes les conditions sont respectées juste avant l'audit. En effet, chacun des points doit être respecté à tout moment dans son exploitation.

Etape 2: Demande

Si l'agriculteur souhaite valider l'autocontrôle sur son exploitation, il doit prendre contact avec un des organismes de certification (OCI) agréés ou éventuellement avec l'AFSCA. Ils établiront un devis pour un audit de son exploitation. Cette demande sera officielle dès qu'il aura conclu un contrat avec cet OCI.

Etape 3: Audit

L'**audit initial** se déroule au cours des 9 mois qui suivent la demande. La date de l'audit est convenue avec l'OCI.
L'auditeur vérifiera le respect des exigences au sein de l'exploitation.
Le contrôle concerne:

- La vérification des données administratives,
- L'évaluation visuelle de certains critères

Toutes les constatations sont notées sur la check-liste et sur un résumé du rapport d'audit. Ces deux documents sont signés par l'exploitant et par l'auditeur.

Etape 4: Certification (initiale)

Non-conformités de niveau A :

Si une ou plusieurs non-conformités A sont constatées, l'agriculteur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctrices et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser 3 mois. Dans le cas de non-conformités de niveau A soumises à la notification obligatoire (A1), la non-conformité doit toujours être corrigée immédiatement et notifiée à l'AFSCA. Les mesures correctrices sont contrôlées au moyen d'un « **audit complémentaire »** (= audit de contrôle au cours duquel seules les corrections des non-conformités seront contrôlées). Ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'agriculteur, cela dépend de la nature des non-conformités à lever. L'audit complémentaire relatif aux non-conformités de niveau A2 a lieu dans les 3 mois qui suivent l'audit initial. L'audit complémentaire relatif aux non-conformités A1 doit également avoir lieu dans les trois mois.

Non-conformités de niveau B :

Pour les non-conformités de niveau B, l'agriculteur doit établir un plan d'actions correctrices. Celui-ci sera noté par l'OCI dans le résumé du rapport d'audit. L'agriculteur doit mettre ce plan en oeuvre dans un délai de 6 mois, sauf pour les conditions qui sont liées à un cycle ou une période et qui ne se manifestent plus au cours des six mois qui suivent l'établissement du plan d'actions.. Dans ce cas, le plan est mis en œuvre dès que les conditions liées au cycle ou période de production se reproduisent. Par exemple, si l'agriculteur a omis de mentionner la date d'utilisation d'un pesticide sur la fiche-culture, et que cette date est impossible à retrouver, l'agriculteur s'engagera expressément à renseigner la donnée

correctement lors de la prochaine application des pesticides. Dans ce cas, l'agriculteur appliquera le plan d'actions correctrices dès que les circonstances nécessaires sont présentes. Il n'y a pas d'audit complémentaire nécessaire pour vérifier la mise en œuvre du plan d'actions.

Lors de l'audit, l'auditeur suit les consignes décrites dans le document de l'AFSCA : « Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits ». Il note ses constatations dans la check-liste et dans le rapport d'audit. L'OCI doit conserver la check-liste et une copie du rapport d'audit pendant une durée de 6 ans après l'audit. Il doit pouvoir fournir ces documents à l'AFSCA dans les 24 heures sur requête de celle-ci.

Certificat : Un certificat ne peut être octroyé que s'il n'y a plus de non-conformités A et qu'un plan d'actions adéquat a été élaboré et approuvé par l'auditeur concernant les non-conformités B. La durée de validité du certificat est de trois ans.

Extension du champ d'application du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un agriculteur peut introduire auprès de l'OCI une demande d'audit d'extension dans le cas où il débute de nouvelles activités. La période de validité du certificat correspond à celle du certificat existant.

Lors d'un audit d'extension, doivent être contrôlées les conditions générales et les conditions spécifiques de l'extension en question. Les évaluations sont notées sur la check-liste et les manquements sont notés sur le rapport d'audit.

Restriction du champ d'application du certificat

Au cours de la durée de validité de son certificat, un agriculteur peut cesser définitivement une ou plusieurs activités. Il doit alors en informer l'OCI.

Audits inopinés

Les OCI doivent vérifier si les détenteurs des certificats répondent en permanence aux exigences telles que reprises dans le Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. C'est dans ce but que sont effectués des audits inopinés.

- Champ d'application et organisation : le nombre total d'audits inopinés est fixé sur base annuelle à 10% des agriculteurs pour lesquels l'OCI a octroyé un certificat pour l'autocontrôle au cours de l'année précédente.
- Le choix des agriculteurs subissant un audit inopiné est effectué de façon aléatoire au sein de la liste des entreprises certifiées, mais peut être orienté au moyen d'une analyse de risques réalisée par l'OCI.
- Annonce de l'audit ou du contrôle inopiné : un audit ou contrôle inopiné doit être annoncé à l'agriculteur de 2 à 5 jours ouvrables avant l'audit.

Le refus par l'agriculteur de l'audit inopiné au moment prévu entraine le retrait de la validation de l'autocontrôle

- Exigences à contrôler lors d'un audit inopiné : lors d'un audit inopiné, le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la Production Primaire Végétale applicables à ce moment est contrôlé.
- Résultat de l'audit inopiné : lorsque des non-conformités de niveau A sont constatées, l'agriculteur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctrices et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser un mois. Dans le cas de non-conformités de niveau A soumises à la notification obligatoire (A1), la non-conformité doit toujours être corrigée immédiatement et notifiée à l'AFSCA. Les mesures correctrices prises dans le cadre des NC A1 sont contrôlées au moyen d'un audit complémentaire au plus tard dans les 15 jours qui suivent. Un audit complémentaire est un audit de contrôle au cours duquel seules les corrections des non-conformités sont contrôlées. Ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'agriculteur, cela dépend de la nature des non-conformités à lever. Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si les mesures correctrices ne sont pas satisfaisantes, la validation de l'autocontrôle est perdue. Si l'agriculteur souhaite retrouver la validation de son autocontrôle, il devra demander un nouvel audit initial.
- Indemnité : les coûts des audits inopinés sont partagés entre tous les agriculteurs ayant un contrat avec l'OCI concerné. L'OCI doit ventiler ces coûts dans les frais d'audit des agriculteurs concernés. Lorsqu'un audit complémentaire est nécessaire, le coût de celui-ci est à charge de l'agriculteur qui doit subir l'audit complémentaire.

Etape 5 : Prolongation d'un certificat

Au cours des neuf mois précédant l'expiration du certificat, aura lieu un audit de suivi. Le certificat délivré à l'issue de l'évaluation positive prendra cours à la date d'expiration du certificat précédent, et sa validité sera à nouveau de 3 ans.
L'agriculteur peut introduire une nouvelle demande auprès d'un autre OCI.

Au cours de l'audit de prolongation sera contrôlé le respect de toutes les prescriptions du Guide sectoriel qui sont applicables à ce moment pour les activités déclarées.

Non-conformités de niveau A :

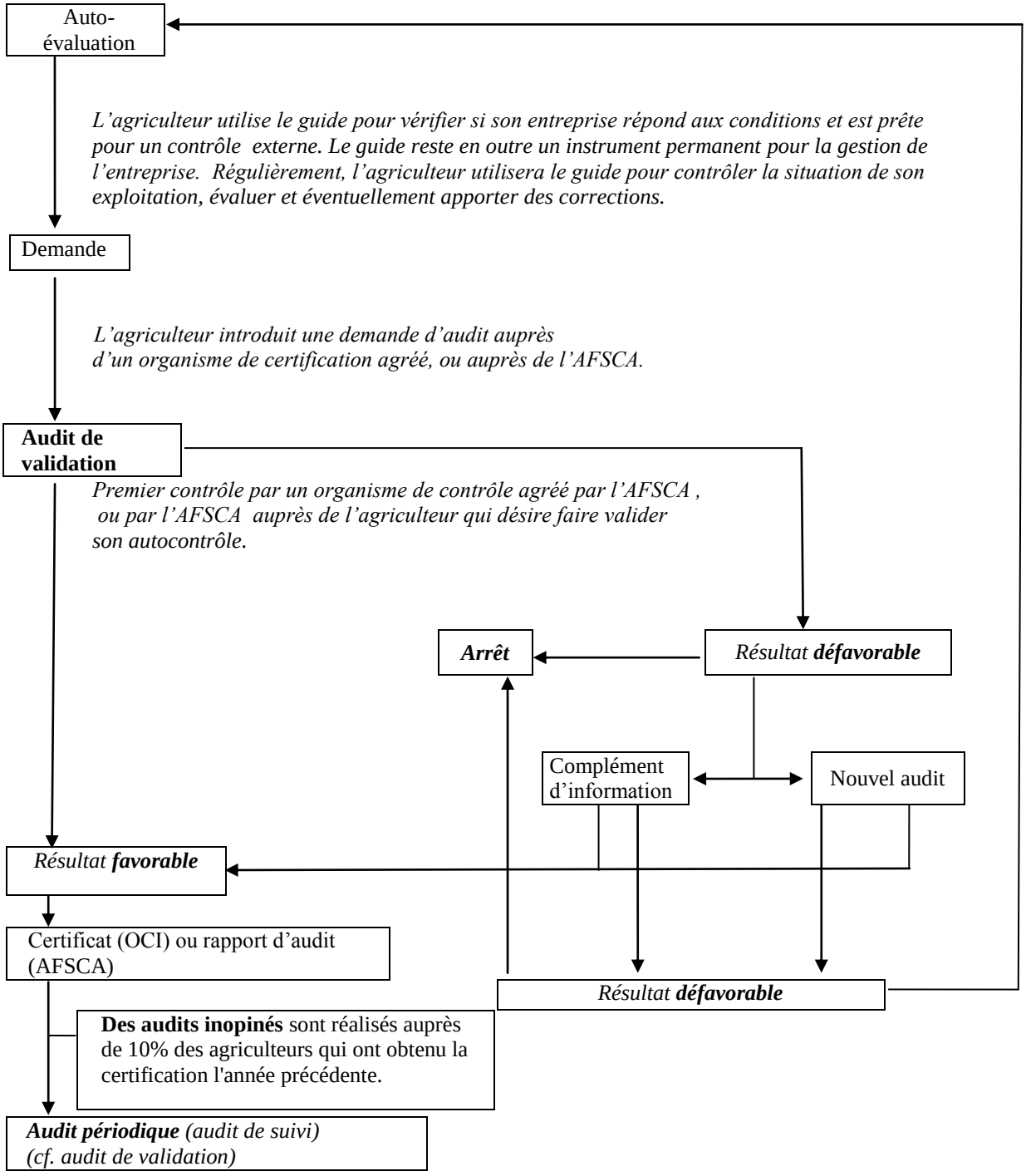
Si des non-conformités de niveau A sont constatées, l'agriculteur est tenu de communiquer à l'OCI ses mesures correctrices et de les mettre en œuvre dans un délai déterminé par l'auditeur en fonction de la nature des NC A, mais qui ne peut de toute façon pas dépasser un mois. Dans le cas de non-conformités de niveau A soumises à la notification obligatoire (A1), la non-conformité doit toujours être

corrigée immédiatement et notifiée à l'AFSCA. Les mesures correctrices dans le cadre des NC A1 sont contrôlées au moyen d'un audit complémentaire au plus tard dans les 15 jours qui suivent, et en tous les cas avant l'expiration du certificat en cours. Un audit complémentaire est un audit de contrôle au cours duquel seules les corrections des non-conformités seront contrôlées. Ce type d'audit n'implique pas nécessairement que l'auditeur se rende chez l'agriculteur, cela dépend de la nature des non-conformités à lever. Si aucune mesure corrective n'est prise dans les délais requis ou si la date d'échéance du certificat est dépassée, la validation de l'autocontrôle est perdue.

Non-conformités de niveau B : *Cf. supra* 4^{e} étape : « certification initiale ».

Certificat : Un certificat ne peut être octroyé que s'il n'y a plus de non-conformités A et qu'un plan d'actions adéquat a été élaboré et approuvé par l'auditeur concernant les non-conformités B. La durée de validité du certificat est de trois ans.

Plan général de l'autocontrôle


Auto-évaluation
L'agriculteur utilise le guide pour vérifier si son entreprise répond aux conditions et est prête pour un contrôle externe. Le guide reste en outre un instrument permanent pour la gestion de l'entreprise. Régulièrement, l'agriculteur utilisera le guide pour contrôler la situation de son exploitation, évaluer et éventuellement apporter des corrections.
Demande
L'agriculteur introduit une demande d'audit auprès d'un organisme de certification agréé, ou auprès de l'AFSCA.
Audit de validation
Premier contrôle par un organisme de contrôle agréé par l'AFSCA , ou par l'AFSCA auprès de l'agriculteur qui désire faire valider son autocontrôle.
Arrêt
Résultat défavorable
Complément d'information
Nouvel audit
Résultat favorable
Certificat (OCI) ou rapport d'audit (AFSCA)
Résultat défavorable
Des audits inopinés sont réalisés auprès de 10% des agriculteurs qui ont obtenu la certification l'année précédente.
Audit périodique (audit de suivi) (cf. audit de validation)

3. Mesures de transition

Introduction d'une nouvelle version du guide

La nouvelle version du Guide sectoriel entre en vigueur trois mois après la date de publication au Moniteur Belge de l'approbation de cette nouvelle version.

Les audits (initiaux, de suivi, d'extension, complémentaires et inopinés) qui doivent être réalisés avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être réalisés sur la base du nouveau Guide pour la Production Primaire Végétale, pour autant que toutes les parties concernées aient pu s'y préparer de façon suffisante. Tous les audits qui sont réalisés après cette date doivent être réalisés sur la base du nouveau Guide pour la Production Primaire Végétale.

Vegaplan publie la nouvelle version sur son site web et informe les organismes de certification au moyen d'une circulaire. L'importance des changements, les conséquences sur la gestion de l'entreprise et sur les contrôles sont communiqués via le site web et via la presse agricole.

Les audits réalisés à partir de la date d'entrée en vigueur sont effectués selon la nouvelle version.

Toute modification d'une exigence légale est d'application selon les délais prévus par la loi, quelle que soit la version en cours. Les modifications doivent être communiquées dans le courant du mois par l'organisme de certification aux agriculteurs contractants.

4. Prescriptions pour les organismes certificateurs et les centres de contrôle

4.1 Généralités

Afin d'obtenir la validation/la certification de l'autocontrôle présent dans l'exploitation, l'exploitant peut demander un audit auprès d'un organisme certificateur ou auprès de l'AFSCA. Les organismes certificateurs qui sont habilités à réaliser de tels audits doivent être accrédités pour le présent Guide par Belac ou par un organisme d'accréditation étranger qui relève du « multilateral agreement » (MLA) conformément à la norme EN 45011, et doivent avoir obtenu un agrément de l'AFSCA. La liste des organismes certificateurs agréés est consultable sur le site www.afsca.be.

Les conditions prévues à l'article 10 de l'Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire sont applicables.

Les organismes de certification doivent respecter la procédure PB 07 P 03 pour la reconnaissance des organismes d'inspection et de certification de l'AFSCA.

4.2 Exigences applicables aux OCI et aux CC

Les auditeurs des organismes certificateurs doivent répondre aux conditions de l'art. 10 de l'A.R. du 14-11-2003, plus précisément aux exigences posées dans le chapitre VI.

En outre, les auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Maîtriser le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale;
- Avoir suivi un programme de formation d'un jour minimum dans l'Organisme de Certification au sujet de la connaissance de la certification relative au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale;
- Avoir suivi un programme de formation (organisé en interne ou en externe) d'un jour au moins sur la méthodologie de l'audit;
- Formation permanente en la matière. Cela implique concrètement que lorsqu'un séminaire, un congrès ou un atelier de travail est organisé autour du thème principal du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, un auditeur au moins doit y participer pour ensuite informer les autres auditeurs de façon interne au sein de l'OCI ou du CC. Vegaplan annoncera les dates et lieux de formation sur le site web.

Dans le cas d'un CC, un auditeur CC ayant exercé une fonction de consultant durant une période de deux ans, ne pourra pas exercer de fonction d'auditeur au sein de sa propre organisation si cette fonction a explicitement rapport avec l'autocontrôle des entreprises agricoles.

4.3 Surveillance et contrôle de l'OCI/CC

Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale est géré administrativement par Vegaplan. Le contrôle du respect du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétal est effectué par l'AFSCA ou par des OCI mandatés par l'AFSCA. Les OCI suivent la procédure d'agréation des organismes de certification et de contrôle dans le cadre de l'AR Autocontrôle. Les CC suivent également cette procédure, à l'exception de l'accréditation. Cette procédure est expliquée sur le site web www.afsca.be.

Les OCI/CC répartissent les contrôles des agriculteurs au cours de l'année et introduisent leurs données dans la base de données de Vegaplan (contrat et date d'audit), si l'agriculteur est d'accord.

4.4 Conseil Consultatif

Chaque OCI compose un Conseil Consultatif visant à garantir l'impartialité. De préférence, des représentants des différents maillons concernés doivent siéger dans ces conseils consultatifs, notamment la sous-traitance, la production primaire, la transformation, la distribution et les consommateurs. Ces représentants doivent en outre être régulièrement présents.

4.5 Durée

On estime que le temps d'évaluation minimal à consacrer à l'évaluation dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (pour tous les groupes de produits déclarées) est de 1.5 à 2 heures de travail (non inclus le temps de préparation, le temps d'examen des documents au siège de l'OCI ou du CC, le rapportage, les visites de suivi, ni les manipulations administratives (cela dépend de la taille de l'entreprise et de ses groupes de produits).

5. Obligation des agriculteurs

Transfert d'informations de l'agriculteur vers l'OCI/le CC:
L'agriculteur est tenu d'informer l'OCI/le CC par écrit endéans le mois, de toute modification du nom, de l'adresse, du lieu d'implantation, ainsi que de toute suppression du site d'une unité d'entreprise et de toute modification de ses activités.

Dans le cadre du respect des conditions et des prescriptions prévues par le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, l'agriculteur est tenu de collaborer pleinement lors des contrôles effectués par l'OCI/le CC et lors des contrôles effectués par l'instance d'accréditation.

L'agriculteur est tenu de respecter les modalités du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.
L'agriculteur est tenu d'appliquer toute modification du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale endéans l'année de sa publication par Vegaplan, à moins que la législation ne soit applicable plus tôt.

Une demande pour la certification du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale n'est valable qu'après la conclusion d'un accord entre l'agriculteur et l'OCI/le CC.

Contrat entre agriculteur et OCI/CC

En ce qui concerne l'enregistrement dans la banque de données, le contrat modèle entre l'agriculteur et l'OCI/le CC contient les articles suivants :

Art. 1 L'agriculteur donne expressément son accord pour que l'OCI introduise dans la banque de données de Vegaplan les coordonnées de son entreprise et son statut de certification.

Art. 2 Les acheteurs qui en font la demande auprès de Codiplan peuvent contrôler le statut de certification des participants concernant le Guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production primaire végétale (G-012), afin de pouvoir garantir la qualité des produits qu'ils achètent. En tant qu'agriculteur, vous avez le droit de décider que vos données ne soient pas consultables par ces acheteurs.
Prière de compléter à ce sujet la déclaration ci-dessous.

Ces données ne sont pas accessibles librement et ne peuvent être consultées que par Vegaplan et l'OCI contractant. Si l'agriculteur donne explicitement son accord, ses données sont également consultables par les acheteurs affiliés à Vegaplan.

L'agriculteur donne son accord pour que ses données de certification soient introduites dans la banque de données de Vegaplan pour la facturation du droit d'utilisation du Guide sectoriel.	
Oui	
Non	
Statut de certification G-012 consultable par les acheteurs?	
Oui	
Non	

6. Certification de groupe

6.1 Généralités

Un groupement d'agriculteurs introduit une demande auprès d'un OCI reconnu par l'AFSCA pour l'obtention d'un certificat de groupe pour la production primaire végétale.

De plus, tous les agriculteurs membres du groupement introduisent une demande d'attestation auprès de leur CC certifié et remplissent le formulaire de demande.

Le Centre de contrôle (CC) est une unité de contrôle ayant reçu l'autorisation d'effectuer des contrôles sous la surveillance d'un OCI reconnu par l'AFSCA.

Un certificat est délivré par l'OCI au groupement d'agriculteurs. Une attestation est délivrée par le CC à chaque agriculteur individuel du groupement. Le CC doit se faire auditer par l'OCI selon les prescriptions des points 3 et 4.

Le CC doit respecter la procédure PB 07 P 03 pour la reconnaissance des organismes d'inspection et de certification de l'AFSCA, sans être cependant reconnu lui-même par l'Agence.

6.2 Certification de groupe

6.2.1 Procédure de certification pour un groupement d'agriculteurs

Audit externe (par un des OCI agréés par l'AFSCA) d'un système de certification de groupe.
Cet audit externe se compose de 3 parties:

A. Audit effectué par un OCI accrédité par BELAC et agréé par l'AFSCA de la gestion interne de la qualité et du système de contrôle du CC. Cet audit a lieu annuellement et est effectué par un Organisme de Contrôle (OCI). Durant cet audit, l'OCI vérifie si le système de qualité interne est conforme aux prescriptions telles que reprises dans le point 3.

B. Audit externe des agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs, effectué par un OCI accrédité et agréé par l'AFSCA. Le nombre annuel d'agriculteurs membres du groupe à contrôler est égal à la racine carrée du nombre de membres de ce groupe, calculé pour la période de certification.

C. Deux fois par an, l'OCI accompagnera un CC pour un « audit witness » effectué chez un agriculteur. Cet « audit witness » est différent des audits externes.

Lors d'une évaluation positive, c'est l'OCI qui délivre le certificat (de groupe) au groupe d'agriculteurs. Le certificat de groupe est valable pour trois ans, avec comme date d'entrée en vigueur la date de l'appréciation positive.

Le groupe d'agriculteurs peut s'étendre ou diminuer en permanence à condition que les données soient continuellement disponibles (c.à.d. on-line) pour les OCI agréés et transmises en permanence à l'AFSCA. Cela permet aux OCI concernés d'adapter mensuellement le nombre de contrôles (racine carrée) à faire chez les producteurs.

6.2.2 Procédure d'attestation pour les agriculteurs

Les mêmes étapes décrites au point 2 sont suivies par les agriculteurs. L'attestation est délivrée par le CC lors d'une évaluation positive.

6.3 Prescriptions pour la relation entre les membres du groupement d'agriculteurs, la gestion interne et le système de gestion pour les CC

6.3.1 Administration centrale, gestion et organisation

Art. 1.1 Le Centre de Contrôle peut démontrer la structure légale du groupe d'agriculteurs ainsi que l'organisation du CC à l'aide de la documentation. Le CC est une identité juridique distincte (p.ex. asbl) ou le CC dispose d'un certificat ISO 9000 pour son système de qualité relatif aux articles suivants

du point 3: art. 1.2 – 1.8 (administration centrale, gestion et organisation), art. 2.1 – 2.5 (compétence et formation du personnel), annexe 1-point 2 (exigences relatives aux auditeurs CC). Ce champ d'application peut également être repris dans un certificat d'entreprise plus englobant, mais doit être identifié clairement sur le certificat relatif à la norme ISO 9000. L'audit ISO 9000 est effectué par un autre OCI que celui qui est responsable pour le certificat de groupe.

Le CC est au moins composé:

i. d'un département de gestion;
ii. d'un département d'inspection.

Art. 1.2 Le rapport entre le groupe d'agriculteurs et le Centre de Contrôle peut être démontré de façon univoque.

Art. 1.3 Les agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs et le CC signent une déclaration d'indépendance, à moins que le CC ne puisse prouver son indépendance.

Art. 1.4 Un contrat est conclu entre chaque agriculteur du groupe d'agriculteurs et le CC.

Art. 1.5 Le CC gère un registre de tous les agriculteurs membres du groupe, ainsi que les coordonnées des entreprises appartenant aux agriculteurs contractants. Ce registre comporte:
Le nom et l'adresse de l'agriculteur;
- Le nom, l'adresse et le type de société de son ou de ses entreprises;
- La liste des divers groupes de produits et la superficie cultivée;
- Les dates d'inspections;
- Le statut de l'agriculteur et de l'entreprise concernée.

Le CC recopie les données de son registre interne dans la base de données centrale de VEGAPLAN.

Art. 1.6 Le CC gère son propre système interne de gestion de la qualité, et peut le prouver à l'aide d'un manuel.

Art. 1.7 Les responsabilités du personnel impliqué dans les contrôles sont clairement indiquées et documentées. Un responsable est désigné nominativement pour veiller à la Gestion Générale et à la Structure Interne de Qualité.

Art. 1.8 Le règlement d'ordre intérieur précise que le conseil d'administration n'exerce en aucune manière une influence sur le personnel (les auditeurs CC). Au cas où des affaires d'ordre personnel devaient entrer en ligne de compte à propos d'une certification, l'administrateur concerné (ou son entreprise) ne pourrait participer, ni à la discussion, ni à la décision.

6.3.2 Compétence et formation du personnel

Art. 2.1 Le personnel compétent pour l'exécution des inspections dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, se conforme aux exigences de l'annexe 1.

Art. 2.2 Lorsqu'il y a plus d'une personne compétente pour les inspections, il y a lieu d'établir un programme interne de formation, de développement et d'évaluation des auditeurs CC.

Art. 2.3 L'auditeur CC a connaissance de la législation en vigueur relative à la sécurité alimentaire dans la production primaire végétale.

Art. 2.4 Les auditeurs CC signent annuellement un document dans lequel ils déclarent pouvoir exécuter leur fonction de CC-auditeur de façon indépendante (indépendante par rapport au conseil d'administration et indépendante des agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs) = déclaration d'indépendance.

6.3.3 Manuel de qualité

Art. 3.1 Le manuel de qualité décrit le système interne de qualité du CC utilisé pour effectuer les contrôles dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Art. 3.2 Les procédures internes de qualité sont élaborées et décrites de façon détaillée.

Art. 3.3 Le contenu du manuel de qualité est régulièrement revu et réécrit en fonction des modifications éventuelles de la législation et/ou du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Art. 3.4 Le manuel de qualité décrit également la procédure à suivre en vue de la conservation des données d'inspection dans une base de données. Cette base de données est liée à la gestion de la base de données des agriculteurs et comporte au minimum:

- Dates des différents contrôles;
- Coordonnées du responsable du contrôle;
- Résultats du contrôle (voir rapport de visite);
- Suivi du contrôle (contrôle complémentaire, deuxième contrôle, etc.).

Art. 3.5 Le manuel de qualité comporte une procédure de plaintes. Un registre de plaintes est établi.

Art. 3.6 Le manuel de qualité décrit les mesures correctives applicables en cas de non-conformités (par exemple si un ou plusieurs agriculteur(s) ne respecte(nt) pas les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale). Ces mesures correctives prévoient qu'un agriculteur (en cas de non-conformités A dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale) puisse être rayé du

groupe, de sorte que les autres agriculteurs conservent le certificat du groupe. Les mesures correctives sont décrites dans une procédure.

Art. 3.7 Si un agriculteur membre d'un groupe d'agriculteurs obtient un avis négatif de la part d'un OCI et est exclu du groupe, une analyse des causes est effectuée par l'OCI et l'AFSCA. Si la cause n'est pas du ressort du CC, l'agriculteur est exclu du groupe, sans conséquences pour les autres membres du groupe et le CC. Si l'origine du problème se situe chez le CC, c'est le CC qui doit proposer des mesures correctives. L'OCI évaluera les mesures correctives proposées et appliquera éventuellement des sanctions. Si des fautes fondamentales dans le système peuvent être démontrées, le certificat de groupe sera retiré et la certification de groupe ne sera plus acceptée.

6.3.4 Documentation, base de données et gestion

Art. 4.1 Le CC dispose des documents (ou d'une copie) mentionnés ci-après et peut toujours les présenter dans le cas d'un contrôle externe:

i. Manuel interne de qualité;
ii. Base de données des agriculteurs, liée à:
iii. Base de données des contrôles;
iv. Rapports de visite;
v. Procédure de plaintes;
vi. Mesures correctives.

Art. 4.2 Les documents sont contrôlés régulièrement selon une procédure établie par écrit.

Art. 4.3 Tous les documents sont contrôlés et approuvés par le responsable « qualité » compétent.

Art. 4.4 Les documents, avec mention de la date et de la version, sont conservés.

6.3.5 Accession de nouveaux agriculteurs au groupe, sous le contrôle du CC

Art.5.1 De nouveaux agriculteurs peuvent être ajoutés à la liste existante pendant la période de validité du certificat du groupe. Le nouvel agriculteur doit, à cet effet, subir un contrôle avant son affiliation au groupe, et le résultat de ce contrôle doit être positif.

Art.5.2 L'accession et le contrôle de nouveaux agriculteurs ont lieu conformément au Règlement de Certification.

Art.5.3 Un maximum de 10% de nouveaux agriculteurs est annuellement accepté avant que l'audit externe du système interne de gestion de la qualité du CC ne soit réévalué.

Art.5.4 Si cette règle des 10% par an est dépassée, le nombre d'audits externes des agriculteurs est à nouveau calculé par l'OCI.

6.3.6 Audit interne/procédure de contrôle

Art. 6.1 *Audit du système de qualité*

6.1.1 Le système interne de gestion de la qualité est évalué au moins une fois par an par un tiers indépendant.

6.1.2 Il convient de s'assurer que le personnel compétent pour les contrôles dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale respecte les exigences.

6.1.3 Il faut s'assurer que tous les documents mentionnés dans la présente annexe sont présents.

6.1.4 Un certain nombre d'agriculteurs du groupe subissent un audit externe (par un OCI compétent et agréé). Cette procédure d'audit externe se déroule conformément aux modalités prévues dans le présent Règlement de Certification.

Art. 6.2 *Contrôle des agriculteurs*

6.2.1 Le contrôle interne (par le CC) des agriculteurs se déroule conformément aux modalités décrites dans le présent Règlement de Certification.

6.2.2 Tous les agriculteurs du groupe doivent être contrôlés au moins une fois tous les trois ans.

6.4 Prescription pour l'évaluation du système de qualité de la certification de groupe

6.4.1 Généralités

Art. 1.1 Ce point décrit le système et les exigences applicables dans le cadre de la certification de groupe pour un Centre de Contrôle (CC). Ce point sera utilisé comme manuel durant l'audit annuel externe du CC.

6.4.2 Audit du système de gestion de la qualité du CC

Art. 2.1 L'audit externe du système de gestion de la qualité du CC est effectué au siège social du CC ou au siège de la gestion centrale du système de qualité.

Art. 2.2 L'audit externe se déroule conformément à la procédure décrite dans la présente annexe. L'audit externe peut durer un ou plusieurs jours. Ce qui suit est contrôlé et évalué:

I. Manuel de qualité interne;
II. Contrats entre chaque agriculteur et le CC;
III. Preuve d'indépendance du CC;
IV. Base de données interne des agriculteurs, liée à:
V. Base de données interne des inspections;

VI. Rapports de visite;
VII. Procédure de plaintes;
VIII. Mesures correctives.

Art. 2.3 L'OCI compétent pour le contrôle externe du CC ou du groupe d'agriculteurs, effectue également des audits auprès de certains agriculteurs.
Le nombre d'audits externes à effectuer (par l'OCI) est égal à la racine carrée calculée.
Les audits sont effectués conformément au présent Règlement de Certification. Deux audits « witness » sont également effectués annuellement. Il s'agit d'audits effectués par un OCI auprès d'un CC au moment où ce dernier effectue un audit chez un agriculteur. Ces contrôles sont différents des audits externes.

Art. 2.4 L'OCI rédige un rapport de visite de l'évaluation externe du CC et des audits externes des agriculteurs.

6.5 Conditions d'indépendance des OCI et CC

Dans la Commission de certification de l'OCI ne siège aucune personne du groupement d'agriculteurs ou du CC.

6.6 Procédure en cas de transition vers une certification individuelle

Dans le cas de l'arrêt d'une certification de groupe en vue d'une certification individuelle, une procédure transitoire doit être mise en place pour les attestations individuelles dont la date d'expiration tombe après l'échéance du certificat du groupement d'agriculteurs. Après l'échéance du certificat du groupement, ces agriculteurs devront être audités individuellement par un OCI agréé par l'AFSCA.

Afin que ces attestations restent valables, les mesures suivantes doivent être suivies par l'OCI :

- la réalisation d'un certain nombre d'audits correspondant à la racine carrée du nombre d'attestations valables au-delà de l'échéance du certificat;
- la réalisation d'audits inopinés correspondant à 10 % du nombre d'attestations valables au-delà de l'échéance;
- les audits décrits ci-dessus seront considérés comme des audits initiaux, pour lesquels un certificat individuel peut être délivré par l'OCI;
- les agriculteurs concernés devront être informés de la situation par le CC cessant ses activités.

7. Indemnités relatives à l'utilisation du Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale

Le Guide sectoriel de l'autocontrôle de la Production Primaire Végétale est un document public pouvant être consulté par tous.

L'approbation du guide par l'AFSCA est mentionnée sur le site web de l'AFSCA (www.afsca.be).

Vegaplan assure la diffusion du guide. Le guide est disponible sur le site web de Vegaplan (www.vegaplan.be). En outre, ce guide sectoriel sera diffusé aux utilisateurs via :

- les organisations agricoles (ABS, BB, FWA);
- tous les membres de la PTMV asbl (adresses : voir annexe 9).

Les exploitants qui demandent de se faire auditer par un OCI ou par l'AFSCA sur la base du Guide sectoriel de l'autocontrôle de la Production Primaire Végétale paient à Vegaplan, par entreprise, un droit d'utilisation de € 20,00/an hors TVA (= € 24,20 TVA incl.).

Ce montant sera facturé tous les 3 ans par l'OCI/le CC à l'agriculteur.

Si un agriculteur choisit de se faire auditer par l'Agence Fédérale de la Sécurité Alimentaire et non pas par l'intermédiaire d'un organisme de certification, il doit régler à Vegaplan l'indemnité précitée.

Annexe 8. Contrôle pré-récolte

Le contrôle pré-récolte, réalisé par l'AFSCA ou par une organisation de producteurs agréée, est un contrôle légal des résidus de pesticides et de nitrates sur/dans certaines variétés de produits. La teneur en nitrates et en résidus de pesticides est mesurée afin de vérifier si les quantités maximales autorisées ne sont pas dépassées pour les légumes cultivés sous abris suivants:

- Laitue
- Laitue iceberg
- Laitue romaine
- Laitue feuilles de chêne
- Lollo rossa
- Lollo bionda
- Scarole
- Chicorée frisée
- Radicchio
- Céleri
- Mâche

Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot avant la récolte, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé visant à rechercher la présence de certains résidus (nitrates et résidus de pesticides) et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi du lot concerné. Il est interdit de commercialiser les lots des cultures visées à l'annexe 2 de l'arrêté ministériel du 22/12/2005 sans avoir obtenu l'autorisation préalable de l'AFSCA ou d'une organisation de producteurs.

Les exploitants avertissent l'AFSCA ou l'association du producteur agréé au moins 10 jours avant la date prévue de récolte.

La quantité minimale d'échantillons à prendre dans le cadre des contrôles pré-récolte de la laitue, laitue iceberg, laitue romaine, Lollo rossa, Lollo bionda, scarole, chicorée frisée, Radicchio et le céleri est d'au moins 6 unités et de 500 g minimum. L'échantillon de laitue feuille de chêne et de mâche doit peser au moins 500g.

I. Résidus à analyser

Légumes en serre	**Analyse: Nomenclature conforme à Fytolab**
Laitue, laitue iceberg, laitue romaine, laitue de feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda	Dithiocarbamates + Nitrates + CL1 + LMS court
Endives, chicorée frisée, mâche, Radicchio	Dithiocarbamates + CL1 + LMS court
Céleri	Dithiocarbamates + CL1 + LMS court

II. Mesures en cas de dépassement de la limite maximale de résidus autorisée (LMR)

II.1. Application de l'incertitude de mesure élargie (I) sur le résultat d'analyse (X)

Résidus de pesticides:

Une incertitude de mesure élargie de 50% est appliquée au résultat d'analyse si le laboratoire n'a pas communiqué de valeur plus précise.

Nitrates:

L'incertitude de mesure élargie communiquée par le laboratoire est appliquée au résultat d'analyse.

Tout comme pour les cas où $X \leq LMR$, la récolte est immédiatement autorisée lorsque $X - I \leq LMR$.

II.2. Dépassement de la LMR

Les cas dans lesquels $X - I > LMR$ sont considérés comme un dépassement de la LMR.

II.3. Mesures lors du dépassement de la LMR

En cas de dépassement de la LMR, **un nouveau contrôle pré-récolte** est toujours imposé.

L'analyse du nouvel échantillon se limite à la méthode qui est associée au résidu dont le dépassement a été observé lors de l'analyse précédente.
Tout dépassement de la LMR et la mesure imposée doivent être communiqués immédiatement à l'UPC mentionnée dans l'agrément.
L'organisme de contrôle veille à ce que les produits ne soient pas commercialisés si un nouveau contrôle pré-récolte a été imposé. Si nécessaire, il prend lui-même l'initiative d'un nouvel échantillonnage.
L'UPC mentionnée dans l'agrément est informée immédiatement et spontanément de l'identification de chaque lot des espèces précitées qui n'a pas reçu d'autorisation de commercialisation ou pour lequel la mesure imposée n'a pas été respectée, ainsi que du numéro d'enregistrement du producteur concerné.

III. Fréquence d'échantillonnage : cas particuliers

Si plus de 10% du lot initialement échantillonné n'ont pas encore été récoltés après 30 jours, la partie restante doit à nouveau être notifiée, échantillonnée et analysée. Pour la mâche, ce délai est de 35 jours.

III.1. Culture continue

Pour les producteurs qui appliquent un système de culture prévoyant des plantations en continu, le schéma de contrôle pré-récolte repris dans le tableau ci-dessous doit **au minimum** être appliqué : l'échantillonnage a lieu selon la limite de temps ou la limite de quantité, en fonction de ce qui est atteint en premier. Si la limite de quantité est atteinte dans le délai minimum, le délai minimum vaut comme fréquence.

La fréquence prend cours à partir de la date à laquelle la récolte est autorisée. Si, lorsque la limite de temps ou la limite de quantité est atteinte, plus de 10% ne sont pas encore récoltés, le restant doit être à nouveau notifié, échantillonné et analysé. Si aucune livraison n'a lieu durant 15 jours, un nouvel échantillonnage doit être réalisé.

Légumes de serre	**01/10 au 30/04**			**01/05 au 30/09**		
	LIMITE DE TEMPS	LIMITE DE QUANTITE	DELAI MINIMUM	LIMITE DE TEMPS	LIMITE DE QUANTITE	DELAI MINIMUM
Laitue, laitue iceberg, laitue romaine, laitue de feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, Radicchio Endives, chicorée frisée,	30 jours	60.000 unités (déc/jan/fév) 80.000 unités (oct/nov/mars/avr)	15 jours	40 jours	110.000 unités	20 jours
Céleri	40 jours	110.000 unités	20 jours	40 jours	110.000 unités	20 jours
Mâche	30 jours	10.000 kg	15 jours	40 jours	15.000 kg	20 jours

III.2. Petis lots

Pour certaines cultures plus petites, comme des variétés alternatives de salades, les lots sont relativement petits comparativement à la culture de laitue pommée. Un échantillonnage systématique de chaque lot entraînerait une charge financière injustifiée. C'est pourquoi, pour les lots inférieurs à 1.000 m^2, il peut être décidé de

ne pas échantillonner un ou plusieurs petits lots (mais chaque lot doit être notifié par l'agriculteur).
Le cas échéant, le premier lot notifié est toujours échantillonné, un lot suivant n'est échantillonné que lorsque la production déjà notifiée atteint une deuxième tranche de 1.000 m^2. Lorsque la production comporte moins de 1000 m^2 par jour, un échantillonnage / analyse est tout de même réalisé annuellement.

Le producteur doit acquitter les frais d'analyse et autres rétributions liées au contrôle pré-récolte.

L'agriculteur et l'horticulteur doivent tenir compte des points suivants:

- Le registre servant à l'enregistrement des pesticides à usage agricole et biocides utilisés doit être complété au plus vite et au plus tard le dimanche suivant les traitements appliqués;
- Le numéro d'indentification des serres doit se faire de façon indélébile sur l'une des portes d'accès;
- Un plan de situation des parcelles et/ou serres concernées doit être repris dans le registre avec mention des numéros d'identification respectifs.

Annexe 9. Tableau de concordance entre les groupes d'activités et l'arbre d'activités de l'AFSCA

Système AFSCA				Guide sectoriel
Exploitation agricole	21011000	Production de produits de grandes cultures	21021100	- Pommes de terre sans stockage - Pommes de terre avec stockage - Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux - Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage - Céréales immatures et cultures associées - Betteraves sucrières - Chicorée - Houblon - Fourrage grossier
		Vente directe au consommateur, à l'exploitation, de végétaux destinés à la consommation	21251000	Vente directe au consommateur
Exploitation fruitière	21031000	Production de produits horticoles comestibles (producteur affilié à une organisation de producteurs)	21021610	- Fruits des bois et baies - Fruits à pépins et fruits à noyaux
		Production de produits horticoles comestibles (producteur non affilié à une organisation de producteurs)	21021620	- Fruits des bois et baies - Fruits à pépins et fruits à noyaux
		Vente directe au consommateur, à l'exploitation, de végétaux destinés à la consommation	21251000	Vente directe au consommateur

Exploitation maraîchère	21091000	Production de produits horticoles comestibles (producteur affilié à une organisation de producteurs)	21021610	- Légumes, marché du frais, cultures sous abri - Légumes, marché du frais, cultures de plein air - Légumes industriels, sans intervention manuelle - Légumes industriels, interventions manuelles
		Production de produits horticoles comestibles (producteur non affilié à une organisation de producteurs)	21021620	
		Vente directe au consommateur, à l'exploitation, de végétaux destinés à la consommation	21251000	Vente directe au consommateur
Exploitation horticole	21111400	Production de végétaux non destinés à la consommation - Soumis à l'obligation d'un passeport - Non soumis à l'obligation d'un passeport	21021400 20 46	 Tabac
Etablissement de préparation de pommes de terre	21121000	Préparation de pommes de terre dans le cadre de la production primaire	21011115	**NON REPRIS** DANS LE CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE SECTORIEL
Etablissement de conditionnement de pommes de terre	21161000	Conditionnement de pommes de terre dans le cadre de la production primaire	21041115	**NON REPRIS** DANS LE CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE SECTORIEL
Entrepôt ou halle de certification du houblon	21191000	Réception, pesage, pressage, emmagasinage et stockage de houblon et produits de houblon dans le cadre du commerce de gros	21011198	Stockage de houblon (entrepôt ou halle de certification)

Etablissement producteur-multiplication	13018000	Production de semences et matériel de multiplication - Soumis à l'obligation d'un passeport - Non soumis à l'obligation d'un passeport	13018000 20 46	Semences
Etablissement producteur-multiplication	13193800	Etablissement producteur-multiplication de plants de pommes de terre - Soumis à l'obligation d'un passeport - Non soumis à l'obligation d'un passeport	13018000 20 46	Plants de pommes de terre

Annexe 10. Législation

- AR 19/11/1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AM 01/03/1990 relatif à l'octroi d'une aide aux mesures structurelles dans le secteur du houblon.
- AR 28/02/1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- AM 03/11/1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. sepedonicus (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- Accord de coopération 30/05/1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.
- AR 07/01/1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture.
- AR du 08/02/1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.
- AM du 12/02/1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.
- AR 30/08/1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AR 30/11/1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.
- AM 14/02/2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AM du 21/12/2001 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre.
- AR 21/12/2001 relatif à la certification dans le secteur du houblon - *Pour information.*
- AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- AR 22/05/2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides.

- AR 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- AM 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- AR 10/08/2004 relatif à l'exécution des contrôles obligatoires sur les pulvérisateurs et à leur rétribution.
- AM 25/08/2004 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12/01/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- AR 10/08/2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AR 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- AM 22/12/2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.
- A.R. du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.
- Règlement (CE) n°181/2006 de la Commission du 01/02/2006 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne les engrais organiques et amendements autres que le lisier et modifiant ce règlement.
- Recommandation de la Commission du 17.08.2006 sur la prévention et la réduction des toxines du Fusarium dans les céréales et produits céréaliers.
- AM 27/02/2007 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre. - *Pour information.*
- AM 20/03/2007 modifiant l'arrêté ministériel du 30 août 1999 concernant la lutte contre Ralstonia solanacearum (Smith) Yabuuchi et al.
- AM 23/03/2007 modifiant l'arrêté ministériel du 3 novembre 1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (Clavibacter michiganensis (Smith) Davis et al. ssp. sepedonicus (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.).

- Directive 2007/33/CE du 11.06.2007 concernant la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et abrogeant la directive 69/465/CEE.
- AR du 23/06/2008 relatif aux mesures de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (Erwinia amylovora (Burr.) Winsl. Et al.)
- AM 12.11.2009 abrogeant l'AM du 22.03.04 portant instauration d'une obligation d'enregistrement et de déclaration lors de l'introduction de pommes de terre et d'un système de traçabilité lors de la commercialisation de plants de pommes de terre.
- AR du 10.01.2010 modifiant l'AR du 28.02.1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- AR du 22.06.2010 relatif à la lutte contre les nématodes à kystes de la pomme de terre et modifiant l'AR du 19.11.1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AR du 18.08.2010 modifiant l'AR du 10.08.2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux et l'AM du 30.08.1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.

Annexe 11. Adresses de contact

Secrétariat Vegaplan.be asbl

Av. de Tervueren 182 bte 4
1150 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 775 80 63
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@vegaplan.be
Website: www.vegaplan.be

Membres de Vegaplan

POUR LES AGRICULTEURS :

Toutes cultures
Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)
Hendrik Consiencestraat 53A
8800 Roeselare
Tél: +32 (0)51 26.08 20
Fax: +32 (0)51 24 25 39
E-mail: abs.smw@skynet.be
Website: www.algemeenboerensyndikaat.be

Boerenbond (BB)
Dieststevest 40
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 28 61 01
Fax: +32 (0)16 28 61 09
E-mail: martine.tilkens@boerenbond.be
Website: www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)
Chaussée de Namur 47
5030 Gembloux
Tél: +32 (0)81 60 00 60
Fax: +32 (0)81 60 04 46
E-mail: fwa@fwa.be
Website: www.fwa.be

Betteraves sucrières
Confédération des Betteraviers Belges asbl (CBB)
bd Anspach, 111/Bte 10
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 513 68 98
Fax: +32 (0)2 512 19 88
E-mail: secretariat@cbb.be

POUR LE NEGOCE, L'INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION ET LES CRIEES :

Général
PTMV asbl: Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux asbl
av. de Tervueren, 182/bte 4
1150 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 775 80 63
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@vegaplan.be

Alimentation animale
Afpaca asbl
rue de l'Hôpital 31
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 512 09 55
Fax: +32 (0)2 514 03 51
E-mail: info@bemefa.be
Website: www.bemefa.be

Betteraves sucrières
Subel asbl
av. de Tervueren 182/b.4
1150 Bruxelles
Tél: +32 (0)2 775 80 69
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@subel.be
Website: www.subel.be

Pommes de terre
Belgapom
rue de Spa 8
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: belgapom@fvphouse.be
Website: www.belgapom.be

Chicorées
Cefi Belgium aibs
Rue Louis Maréchal, 1
4360 Oreye
Tél: +32 (0)19 67 94 12
Fax: +32 (0)19 67 83 35
E-mail: erwin.boonen@orafti.com

Céréales
Synagra asbl
Rue de l'Hôpital, 31
1000 Bruxelles
Tél : +32 (0)2 512 15 50
Fax: +32 (0)2 512 48 81
E-mail: info@synagra.be

ARMB eb
Mechelsesteenweg, 277
1800 Vilvoorde
Tél: +32 (0)2 254 85 64
Fax: +32 (0)2 751 04 48
E-mail: seincalza@kvbm-armb.be

Fruits & légumes (import et export)
Fresh Trade Belgium asbl
rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: veerle@fvphouse.be
Website: www.nubelt.be

Fruits & légumes pour le marché du frais (criées)
Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)
Tiensevest 136
3000 Leuven
Tél: +32 (0)16 60 09 99
Fax: +32 (0)16 20 30 35
E-mail: info@veiling.be
Website: www.veiling.be

Légumes industriels
Vegebe asbl
rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tél: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: vegebe@fvphouse.be
Website: www.vegebe.be

Autres groupements ayant participés à la rédaction du Guide

AgriSemza
Rue du Roissia 5
5310 Leuze-Longchamps
Tel : (00) 32 81 51 11 75

Centre Maraîcher de Hesbaye asbl
Rue de Huy, 123
B-4300 Waremme
Tel : (00) 32 19 69 66 86
Fax : (00) 32 19 69 66 99

cmh@prov-liege.be

Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures
CRA - W
Rue du Bordia, 4
5030 Gembloux
Tél : (00) 32 81 62 50 28
Fax : (00) 32 81 61 41 52

Instituut voor Landbouw- en VisserijOnderzoek
Burg. van Gansberghelaan 96, bus 1,
9820 Merelbeke
Tel: (00) 32 9 272 25 00
Fax: (00) 32 9 272 25 01
ilvo@ilvo.vlaanderen.be

Groupement wallon des Producteurs de Plants de Pommes De Terre
Rue du Bordia, 4
5030 Gembloux
Tél : (00) 32 081 61 06 56
Fax : (00) 32 081 61 23 89

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers

Vlaams Verbond van Pootgoedtelers
Ieperseweg 87
B- 8800 Rumbeke-Beitem
Tél : (00) 32 51 27 32 42
E-mail : kurt.demeulemeester@west-vlaanderen.be